BIBLIOTECA CLÁSICA GREDOS, 135

PALADIO

TRATADO DE AGRICULTURA

•

MEDICINA VETERINARIA

•

POEMA DE LOS INJERTOS

TRADUCCIÓN, INTRODUCCIÓN Y NOTAS DE
ANA MOURE CASAS



EDITORIAL GREDOS

Asesores para la sección latina: JAVIER ISO y JOSÉ LUIS MORALEJO.

Según las normas de la B. C. G., las traducciones de este volumen han sido revisadas por INÉS ILLÁN.

Depósito Legal: M. 1815-1990.

ISBN 84-249-1412-0.

Impreso en España. Printed in Spain.

Gráficas Cóndor, S. A., Sánchez Pacheco, 81, Madrid, 1990. — 6221.

INTRODUCCIÓN

En una fecha imprecisa de finales de la Antigüedad, un autor que se presenta como Paladio Rutilio Tauro Emiliano, escribió un libro de agricultura que cierra la serie de tratados agronómicos que, en Roma, había iniciado Catón. Tiempo después compuso un resumen más deslavazado sobre veterinaria y un poema barroco sobre el arte de injertar; obras ambas, a lo que sabemos, independientes una de otra y del tratado agrícola, que vienen a constituir sus *scripta minora.*

Su obra agronómica, heredera de una larga tradición latina, cartaginesa y griega, y escrita en una época de decadencia, es una compilación de las más importantes obras de agricultura, con algunas partes dedicadas a temas arquitectónicos. Pero está bien escrita, con concisión, y, sobre todo, está bien presentada: en forma de anuario agrícola, dividida en tantos libros como meses tiene el año más unas instrucciones generales al principio; subdividida en capítulos y con unos índices detallados de materias —como un libro de hoy—. Estaba destinada a ser la obra de consulta medieval sobre temas de agronomía; y lo fue, hasta el extremo de ser el único manual de agricultura al uso desde la temprana Edad Media —al compás del olvido en el que caían las obras de sus predecesores— transmitido

hasta hoy por más de un centenar de manuscritos, glosas, resúmenes y noticias de eruditos del Occidente europeo y de la cultura árabe; tampoco desdeñado por los renacentistas, aunque a partir de ahí comienza a declinar su fama, oscurecida por la reaparición de las obras consagradas de sus maestros. Pero fue especialmente bien acogido en España, el primer lugar, que se sepa, donde esta obra fue glosada y posteriormente traducida.

Sobre estos puntos de estilo, fuentes y pervivencia de la obra vamos a tratar con algún detenimiento. Sobre el autor, poco puede conjeturarse que no haya sido conjeturado ya [1]:

Pocos datos pertenecen al terreno de los hechos y no al de las hipótesis. Entre ellos, su nombre: Paladio Rutilio Tauro Emiliano. Se conoce además su tratamiento de *vir illustris,* transmitido también por la mayoría de los manuscritos conservados; el nombre escueto del destinatario de su obra: Pasífilo (XV 1); las citas de autoridades (Columela y Gargilio Marcial, especialmente, junto a los «Graeci») y, por último, se han investigado los pasajes donde habla de sí mismo, que son reducidos, o, por lo menos, donde se expresa al margen de sus fuentes, intentando encontrar algún punto de luz en medio de este panorama que es todavía más oscuro cuando se rastrea alguna pista fuera de su propia obra: no hay ninguna mención segura ni del autor ni de su tratado hasta la de Casiodoro, que no aporta tampoco ninguna precisión sobre su biografía, pero constituye un término *ante quem* seguro para fijar la época de Paladio, que se sitúa, por tanto, antes de la fecha del *De institutione divinarum litterarum* —c. 540— y después del último de los autores que Paladio menciona como sus fuentes: Gargilio Marcial —c. 260— (Dalmasso [2]), o incluso después Vindanio Anatolio —c. 360— (Gemoll [3]).

[1] Exposición exhaustiva en R. MARTIN, ed., *Praef.,* págs. VII-XX. Cf. L. DALMASSO, «La Questione...», y G. MAGGIULI, «Palladio...».

Ciertas características de su manual harían retrotraer el término *post quem* a partir del s. IV/V, fechas en las que se tiende hoy a situarlo [4]: el hecho de que se trate de un compendio de escritos de agronomía y de construcción de la villa y sus dependencias se interpreta (Martin, *ibid.)* en el sentido de que la obra iba dirigida a un público de nuevos propietarios agrícolas, en los momentos, del s. IV en adelante, en que se produce el retorno de los propietarios a sus tierras. La forma de composición del *Opus Agriculturae,* distribuido en libros precedidos de un índice de capítulos, respondería al uso establecido por los libros de leyes, indudablemente cuando ya no se escribía en volúmenes sino en códices, como debió de ocurrirle al tratado

[2] L. DALMASSO, «La Questione...», págs. 83 y sigs. Sin embargo, no hay tampoco seguridad de la cronología de Gargilio Marcial. Incluso se fecha éste antes que Paladio porque Paladio lo cita. El editor S. CONDORELLI *(op. cit.)* sitúa a Gargilio en el tránsito del s. III/IV basándose en la *Historia Augusta,* donde Elio Lampridio (37, 9) le atribuye una biografía de Alejandro Severo. Paladio sería posterior, pero ¿cuánto tiempo?

[3] *Untersuchungen über die Quellen, den Verfasser und die Abfassungszeit der Geoponica,* Berlín, 1884, pág. 218 y sigs. El término *a quo* se rebajaría considerablemente si se acepta el supuesto de que Vindanio Anatolio sea efectivamente el jurista de Beirut muerto en el 360 ó 361.

[4] Años 460-480 para R. MARTIN *(ibid.)* ó 380-455 para G. Maggiulli, para hacerlo anterior a la invasión vándala, que Paladio (suponiendo que fuera sardo) no menciona. Gavrilov (citado por RODGERS, *An Introd.,* pág. 9) señala que el uso de términos como *provincia, regio,* etc., corresponden a la época de Diocleciano, en la que sitúa a Paladio, adelantando la cronología de éste en muchos años, pero habría que suponer que Paladio utiliza con precisión jurídica esos términos. No parece demostrado que no sean sinónimos y utilizados en el sentido más amplio y menos concreto de «zona».

de Paladio, y se señaló (Meyer [5]) el Códice Teodosiano del a. 438, como modelo en la forma de este tratado agronómico. Por otra parte, la manera de enfocar el tema religioso, parecía ser la de un pagano de los últimos tiempos que se interesa por el panteón tradicional más por razones literarias que por creencias personales y sólo manifiesta vagamente su fe no cristiana en frases aisladas que muestran una actitud religiosa acaso monoteísta, teñida de estoicismo (Vessereau, cf. *infra),* propia de los círculos paganos de época tardía.

También su tratamiento de *vir illustris* podría proporcionar otra pista de su cronología, retrotrayéndola hasta finales del Imperio, y de su persona: uno de los personajes llamados «Paladio» que se localizan en esa época y con tal título podría ser el escritor agrónomo, o acaso alguno de los que llevan el *cognomen* —o *nomen*— de *Aemilianus,* pero la identificación no es en absoluto segura. La búsqueda de algún Pasífilo en la prosopografía oficial de la época tampoco proporciona mayor fiabilidad [6].

Los datos autobiográficos de su obra sólo indican que tenía propiedades en Cerdeña y en Nápoles —probablemente la ciudad sarda— [7] y también en Italia, cerca de Roma. Dalmasso [8] matizó que su manera de hablar de Italia indicaba que él era un *provincialis,* porque señalaba las prácticas agrícolas italianas como algo que no le era desconocido, pero tampoco propio. Junto a esta hipótesis razonable, se esgrimió otra más determinada: el origen galo de Paladio, que se apoyaría en la atención que presta a ciertos utensilios y sistemas de la Galia —argumento débil porque tales descripciones no siempre son originales [9]—; se apuntó esta misma procedencia por los capítulos finales de cada libro, donde habla de la duración de las horas, que según complejos cálculos matemáticos, indicarían que Paladio escribía desde una latitud equivalente al norte de la Galia [10]. Incluso se propuso identificarlo con un familiar de Rutilio Namaciano, cuyas palabras en *De red.* 1, 208 y ss., podrían aludir a nuestro Paladio [11].

Se llegaba así, sumando supuestos, a una identificación muy precisa del autor, época, patria, fe religiosa, pero sólo en el terreno de la hipótesis.

[5] *Geschichte der Botanik* II (1885), 331.

[6] C. Bellieni, *La Sardegna e i Sardi nella civiltá dell' alto Medioevo,* Cagliari, 1973, pág. 37. G. Maggiulli, «Palladio...», págs. 126-129.

[7] L. Gallo, «Neapolis...», pág. 184.

[8] «La Questione...», págs. 91-92.

[9] Por ejemplo, Pal., III 17, 7, sobre un taladro galo, procede de Col., 4, 29, 13-16; la descripción de la segadora utilizada en las llanuras de la Galia (VII 2) aparece ya antes, aunque con menos detalle, en Plin., *N. H.,* 18, 296.

[10] J. R. Harris, «On the locality...», pág. 419: «we conclude in favor of latitude 45.°, but 47.° is better than 42.°».

[11] *Tum discessurus, studiis Urbique remitto / Palladium, generis spemque decusque mei: / facundus iuvenis Gallorum nuper ab arvis / missus Romani discere iura fori...*

A la brillante hipótesis del editor de Namaciano, J. Vessereau (ed. 1904, págs. 215-222) intuida, en parte, antes por C. Barth, ed. 1723, 88, que descubría además ecos de un pensamiento estoico en los dos escritores galos, se sumaban después Dalmasso («La Questione...») y Martin (ed.). Otros señalaron otras procedencias: la hispana (Sittl, «Zur Geschichte der Hauskatze», *Arch. lat. Lex.* V 133), la sarda (IV 10, 16: *Quod ego in Sardinia territorio Neapolitano in fundis meis comperi),* con más argumentos, pero tampoco demostrable, como señala G. Maggiulli *(ibid.).* Svennung, *Unters.,* págs. 5-21, mostró pormenorizadamente los interrogantes, todavía irresolubles, de la biografía de Paladio.

EL ESTILO Y LA LENGUA DE PALADIO:

LOS CONDICIONAMIENTOS DEL GÉNERO Y LAS FUENTES

Las interpretaciones sobre el estilo de Paladio parten del primer capítulo de su obra. Se ha visto allí una declaración de principios donde el autor manifestaba el propósito de no hacer una obra retórica [12].

Sin embargo, ya en las antiguas ediciones desde la de Gesner [13], se indicaba que Paladio no siempre había sido fiel a su programa. Casi todas las figuras retóricas tenían cabida en algún lugar del *Opus Agriculturae.* En estudios posteriores se advertía que el recurso a la *variatio* y a la personificación era frecuente y que su prosa estaba sometida a cláusulas rítmicas [14]. En estas condiciones, cada nuevo

[12] *Pars est prima prudentiae ipsam cui praecepturus est aestimare personam. Neque enim formator agricolae debet artibus et eloquentiae rhetoris aemulari, quod a plerisque factum est, qui dum diserte locuntur rusticis adsecuti sunt ut eorum doctrina nec a disertissimis possit intellegi. Sed nos recidamus praefationis moram, ne quos reprehendimus imitemur* (I 1).

Bis septem paruos, opus agricolare, libellos quos manus haec scripsit parte silente pedum ne strictos numeris nec Apollinis amne fluentes sed pura tantum rusticitate rudes... (XV 3-6).

[13] GESNER, ed., 1773, pág. 7, *notae variorum* (I 1).

[14] Especialmente en los trabajos de H. WIDSTRAND, *Palladiusstudien...*, págs. VIII-IX. Este estudio, fundamentalmente de crítica textual, supone una importante aportación al conocimiento de la lengua y estilo de Paladio, dado que las lecturas se justifican en razón de frecuencias de uso, tendencias estilísticas, tipos de cláusulas métricas. Estas últimas son el aval de defensa de ocho lecturas en el texto de Paladio, con la dificultad, no obstante, de que el autor no hizo un estudio sobre las preferencias de Paladio por algún tipo determinado de cláusula. Fue la parte más novedosa de su trabajo, pero hoy la más inutilizable como fundamento de crítica textual ante la ausencia de un estudio estadístico sobre la frecuencia de cláusulas, distribución, etc.

ejemplo de quiasmo o de aliteración se esgrimía como prueba de una contradicción interna del autor frente a una pretendida finalidad antirretórica.

Cuando Svennung publicaba su gran monografía sobre Paladio, dedicaba un capítulo [15] a la estilística de los técnicos y señalaba cómo determinadas «figuras» venían exigidas precisamente por el género literario: la abstracción, la concreción, las elipsis, las personificaciones... eran recursos característicos de las obras científicas que podían aparecer incluso en el peor prosista. Por primera vez se juzgaba objetivamente el estilo de Paladio con relación a las obras de temática similar.

Pero, además, para intentar matizar las peculiaridades del estilo de Paladio es necesario —creemos— hacer otras confrontaciones, teniendo en cuenta la época, con sus gustos por el manierismo, acentuado en la decadencia en parte de los círculos eruditos, las fuentes del autor, concretamente Columela, que ha sido reconocido como el modelo más directo de Paladio y cuya capacidad para la retórica nadie discute, y, sobre todo, la propia habilidad de Paladio para saber utilizar esos artificios, lo que ha de enjuiciarse no sólo por una lectura detenida de su tratado agrícola, sino también por comparación con sus otras dos obras, la *Veterinaria* y el *Carmen de Insitione.*

Empezando por este último punto, una mera ojeada al poema sobre los injertos, sirve para mostrar que el autor conocía y sabía utilizar los recursos de la retórica [16]. Natu-

[15] *Op. cit.*, págs. 517 y sigs.

[16] Los dísticos elegíacos, cuantitativamente correctos, ofrecen coincidencias entre acento e ictus a partir del cuarto pie en más de la mitad de los hexámetros (vv. 5, 11-15, 21, 31, 33, 39-43, 47, 49, 57, 59, 63-71, 75, 79, 81, 89-109, 113, 115, 125, 131, 141, 145-151, 155, 161, 165), lo que prueba una búsqueda deliberada de la sonoridad acentual en el se-

ralmente se trata de un *carmen* y estos alardes incluso vienen exigidos por su propio carácter poético, como él mismo declara (XV 11-12): *est nostrae studium non condemnabile Musae urbanum fari rusticitatis opus.* Pero en la parte de este libro XV que está en prosa, y que, por lo tanto, es más ilustrativa para una confrontación, vuelven a aparecer los mismos artificios que demuestran la formación retórica del autor [17].

Un estilo bien distinto domina en el libro XIV, dedicado a veterinaria. Ya el prefacio, que sobre todo en materias

gundo hemistiquio, subrayada en muchos de ellos, por otros efectos estilísticos: aliteraciones (57, 103), anáforas en períodos trimembres (21-22; 41-44), antítesis (33, 53, 115) amén de las continuas metonimias y metáforas, ya tradicionales, del injerto comparado con el cuerpo humano, el vestido, el matrimonio, la hospitalidad, la amistad, el color, expresadas con gran riqueza de vocabulario. Las calificaciones de la *insitio,* sólo en los vv. 13-20 alcanzan una fuerte *variatio* léxica: *iungere, mixtus, connexus, adfinis, geminus, confundere, duplex, adoptivus...,* incrementada a lo largo de un poema que resulta de lectura difícil por poco fluido y por artificioso; puede servir de ejemplo el v. 115 que contiene en quiasmo y paronomasia varios de los elementos que citábamos: *exarmat fetus sed brachia corporis armat.*

[17] El prefacio, en prosa, está montado alrededor de tres imágenes: la jurídica, ya que la obra se concibe como una deuda con intereses, la del buen esclavo y una moraleja final sobre el valor de las cosas pequeñas. Estos tres símiles perfilan la estructura de pieza retórica del prefacio, con un corto *exordio* (1-2) seguido de la *narratio* y la *argumentatio,* enlazadas por *sed* y *enim,* y cerrado por la *peroratio,* unida por *verum* con la consabida fórmula de la *captatio benevolentiae.* Idéntico ensamblaje vuelve a repetirse, incluso con mayor claridad, en el *carmen:* exordio a Pasífilo (1-10), *narratio* (11-36), *argumentatio* (37-164) y *peroratio* (165-170).

Otras figuras, como el *polyptoton (recedit...recessit),* antítesis *(velocitas...facinus, segnities...benignitatis; maximarum...minuta),* el quiasmo que abre el prefacio y la variedad del léxico *(opus...volumina),* son detalles que subrayan la gran atención prestada a los preciosismos.

técnicas suele ser el reducto donde se concentran las partes más literarias de este tipo de tratados, da una muestra de la aridez que va a ser la tónica general, pues se limita a unas escasas líneas, que ni siquiera encabezan la obra, donde se justifica el haber abordado un tema no específicamente agronómico.

La monotonía es todavía mayor en los pasajes que no proceden de Columela [18], que son muy escasos, ya que Paladio copió al agrónomo gaditano mucho más en este libro que en todos los anteriores [19]. Si la imitación es casi literal y el estilo resulta árido y monótono [20], obviamente hay que achacarlo a su fuente, que ofrece en esta sección de su tratado una de las partes menos elaboradas de su obra. El propio Columela inicia el prefacio de su *Veterinaria* quejándose de que algunos no estimaban su relación con la agronomía; no eran saberes de la misma altura. La remodelación poética que pudo alcanzar la agricultura con las *Geórgicas,* de tanta influencia en Columela, no afectó a

[18] Por ejemplo, el extenso capítulo tercero, tomado de las *Geopónicas* contiene unas listas, inhabitualmente largas, de nombres de productos, encabezados por frases de idéntica estructura: *in herbis haec, in fructibus haec, in pigmentis haec, in speciebus haec, in seminibus haec...*

[19] SVENNUNG, «De Columella...», *op. cit.*: Paladio tomó casi textualmente desde VII 4 hasta VII 11.

[20] Con escasas variantes, la introducción de los capítulos se reparte entre fórmulas como *est alius (est et alia...)* de tanta resonancia pliniana, *contra* más acusativo, *si* condicional, *facit et, solet et....* Los escasos destellos de brillantez estaban ya, en su mayor parte, en el modelo, por ejemplo, en 14, 6, 3 (COL., 6, 6), o en 14, 13, 6 (COL., 6, 13), donde reproduce el quiasmo y el período trimembre con sus paralelismos y quiasmos, respectivamente.

Por contra, como ha señalado SVENNUNG, «De Auctoribus...», II, páginas 235-240, en otros lugares, Paladio hizo más vulgar el texto de Columela, o tomó otros pasajes, quizás de fuentes populares, con abundancia de vulgarismos *(ibid.,* pág. 234).

la veterinaria. Columela hubo de seguir en esta materia modelos mucho más prosaicos, que quizás afectaran a su estilo, salvo en algunas digresiones personales del autor, mucho más literarias, como la comparación entre el pastor y el agricultor. Pero esas digresiones, precisamente, eran las que no podían tener cabida en un resumen como el de Paladio.

Vemos que éste se muestra capaz de ser artificioso y retórico en su poema sobre *Los injertos,* y áridos en su libro de *Veterinaria;* su estilo está en consonancia con carácter y con la valoración de cada género.

De acuerdo con este criterio ha de interpretarse el estilo del *Opus Agriculturae:* se trata de un compendio de la obra de Columela, con algunas adiciones de otros autores y varias propias. En extensión, supone algo más de un tercio del tratado de Columela, pero sin recortar apenas el contenido de la materia [21].

Paladio llevó a cabo su resumen prescindiendo de todo el ropaje erudito de su predecesor; por eso, no reproduce las controversias de Columela con otros autores, procura evitar las citas eruditas e incluso llega a excluir a Virgilio, que está prácticamente ausente de forma deliberada del tratado de Paladio, pues hasta en los pasajes donde sigue muy de cerca a Columela, omite precisa y únicamente los versos de Virgilio que muchas veces reproducía este agrónomo. Así señaló Svennung [22] las líneas generales de la utilización de Columela por Paladio.

Pero, además, hay que añadir que en este proceso de resumir, tampoco tuvieron cabida las reflexiones personales de Columela, tantas veces expresadas como admiraciones o interrogaciones retóricas, figuras que curiosamente no entran en el repertorio de las que pueden hallarse en Paladio. Si a esto se añade una tendencia marcada a sustituir las frases ampulosas y más poéticas de Columela por otros giros que recogen el contenido de una forma más sucinta, o la eliminación de arcaísmos, como el escaso uso en la *Agricultura* de Paladio del imperativo en *-to,* que tanto había utilizado Columela por admiración a Catón, es fácil comprender que su tratado carezca del lirismo de Columela y adquiera una forma de expresión más densa y más árida; tal resultado estilístico fue el producto del espíritu pragmático que guía al que hace un resumen.

Esta manera de condensar las fuentes (muchas ya condensadas porque ya eran resúmenes), sobre todo Columela, es la clave —creemos— para entender las primeras palabras de Paladio sobre su propio estilo. Cuando habla de que un tratado agrícola no debe imitar la elocuencia de una obra retórica, no se refiere tanto a una cuestión de forma, según ha venido interpretándose, como a una cuestión de contenido. Una obra de su tiempo, tiempo de decadencia, para ser práctica tenía que ser breve; para ser breve tenía que evitar digresiones y preámbulos; para evitarlos, había que sacrificar las partes más literarias: es el *sed nos recidamus praefationis moram ne, quos reprehendimus, imitemur...* (I 1); por eso, le podía parecer que su obra no era retórica, comparada con la de Columela, que muy probablemente sea el único aludido por las palabras de su prólogo [23]. Pero una vez que Paladio entra a

[21] Las omisiones más notables afectan a temas como los vientos, astros, los capítulos relativos al perro (Col., 8, 12, 13) y, en ocasiones, enumeraciones de subclases de productos.

[22] «De Auctoribus...» I, págs. 136-154.

[23] En el prefacio, Columela se queja de que todos los saberes tengan maestros y alumnos menos la agricultura. La enumeración empieza por la retórica, con estas palabras que, con cierta ironía, creemos que parafra-

tratar la materia que consideraba útil, no renuncia a expresarla conforme al *recte* ni al *bene*, dentro de sus posibilidades, que en el terreno retórico, eran muchas, como demuestra en el *Carmen de Insitione*. De acuerdo con ello, no hay tampoco contradicción en que aparezcan las más variadas figuras retóricas en su tratado agrícola. Conforme a su criterio, según nuestra hipótesis, de salvar de Columela su contenido práctico que había llegado a no serlo por su excesiva envoltura literaria, a veces farragosa, Paladio trató de condensarlo sin ningún deseo de hacerlo mal, ni ningún propósito antirretórico en la forma [24]. El equilibrio

---

seó Paladio: Col., 1, 1, *Praef.: Atque ego satis mirari non possum, quid ita dicendi cupidi seligant* oratorem cuius imitentur eloquentiam — Pal., I, *Praef.: Neque enim formator agricolae debet artibus et eloquentiae rhetoris aemulari.*

No obstante, la continuación de esta frase de Paladio, *quod a plerisque factum est,* suscita problemas de interpretación. Ya el primer comentarista conocido, Casiodoro, vio en esas palabras una referencia a Columela, al que le quedaría en tiempos sucesivos el chiclé de «orator» (cf. Isidoro, cit. *infra).* Mucho después Gesner (ed. 1773, n. 7) intuía también una alusión al gaditano; en el mismo sentido, Schneider (ed. 1795, pág. XII). El paralelismo de los textos que aquí ofrecemos parece suficientemente evidente; el plural del pasaje se explica como un recurso lingüístico difuminador, para no señalar tan directamente al autor criticado. Otros, sin embargo, con el argumento, tampoco desdeñable, de interpretar literalmente el plural, ven en él una referencia a otros autores (así para R. Martin, *op. cit.,* L-LI): obras como la de Plinio o las *Geórgicas* podían, desde luego, caer en la descalificación de Paladio; pero cabría objetar que no son, salvo acaso en alguna referencia muy reducida y concreta, fuentes de Paladio. El único modelo que había que resumir era Columela; prácticamente el resto de las fuentes ya eran compendios o monografías.

[24] De una confrontación indicativa de textos, donde Paladio se inspiró directamente en Columela, resulta que muchas veces Paladio conservó las figuras retóricas que había en su modelo, por ejemplo, mantiene el período trimembre con anáfora de Col., 4, 8: *si est hiems in ea regione*

no era fácil y, por eso, el resultado es una mezcla de aridez y monotonía con destellos de brillantez y de buena capaci-

---

placida, patens vitis relinquenda est; sin violentior, id facere nos prohibet, ante Idus Decembris praedicti lacusculi coaequandi sunt. Si vero etiam praefrigida frigora regionis eius suspecta erunt — Pal., XI 5, 2: *si placida ibi hiems est apertas relinquimus vites, si violenta, ante Decembres Idus operimus, si praefrigida...* (cf. Col., 3, 1, 8-9 — Pal., II 13, 1). Con frecuencia sustituye unas figuras por otras que no le impiden acortar el texto: Col., 2, 10, 27: *quod agrum stercorat, quod omne emaciatum armentum ex ea pinguescit, quod aegrotanti pecori remedium est* — Pal., V 1, 1: *agrum stercorat, macra animalia reficit, curat aegrota;* Col., 2, 10, 29-30: *Prima qua pabuli causa...serimus. Secunda qua...iacimus semini progenerando* — Pal., II 6: *colligendi seminis causa, non pabulli secandi* (cf. Col., 2, 16, 3-5 — Pal., X 10, 1; Col., 6, 27, 8 — Pal., IV 13, 4). Más curiosos son los lugares donde Paladio ofrece un texto más retórico que el del modelo en que se inspiraba. Así, entre otros: Col., 2, 10, 2-4: *id, ut dixi, exilem amat terram, et rubricam praecipue. Nam cretam reformidat, limosoque non exit agro* — Pal., X 5 (con antítesis, quiasmo y período trimembre) *limoso agro non nascitur, cretam reformidat, amat exilem terram atque rubricam;* Col., 2, 10, 18: *Putre solum, quod Campani pullum vocant, plerumque desiderant. Non deterius tamen etiam pinguibus harenis vel congesticia humo proveniunt* — Pal., X 7 (con quiasmo y clímax ascendente trimembre) *putri solo vel pinguibus harenis vel terra congesticia;* Col., 7, 3, 20-25 (en el contexto de una larga cita virgiliana, que Paladio evita pero sustituyéndola por una frase también poética), *Rursus deinde iam mitigato vapore compellamus ad aquam et iterum ad pascua producamus «solis ad occasum, cum frigidus aera vesper temperat, et saltus reficit iam roscida luna»* — Pal., XII 13, 4: *Deinde, ubi flexo iam die ardor infringitur et solum primo imbre vespertini roris umescit, gregem revocemus ad pascua.* Cf. Col., 2, 10, 30 — Pal., II 17 (alit.); Col., 9, 10 — Pal., VII 7, 7 (quiasmo).

A Gargilio Marcial remontan los capítulos sobre huertas y frutales. A ellos pertenecen estas frases de Paladio donde se repite la antítesis quiástica con tendencia al clímax en los complementos: IX 5, 1: *Amant terram pinguem, solutam, diu subactam, qualem rapa. Tofum et glaream reformidant;* XIII 4, 2: *Amat loca tepida, aprica, maritima et saepe saxosa. Statum frigidum reformidat.* La imitación a Gargilio no es literal, pero a Paladio debió de complacerle esta estructura, que repite parcial-

dad estilística [25]. Sus críticos posteriores, reparando en lo uno o en lo otro, juzgaron de maneras opuestas [26] un estilo que puede calificarse en su conjunto de conciso y claro [27]. Para ello se valió de determinados recursos lingüíscos.

Como autor, pues, de un resumen de índole descriptiva, Paladio ha tendido a utilizar una sintaxis de períodos cortos. Recurre con frecuencia a braquilogías de cuño técnico y a las elipsis de sustantivos y verbos, sobre todo en los títulos de los capítulos. Tal parquedad lingüística contribuyó a configurar una de las características de su estilo:

---

mente en varios lugares (por ejemplo: II 15, 2; XV 7; III 25, 29; XII 7, 19) que se creen inspirados en ese autor.

[25] El ser un almanaque también condicionó muchas veces el estilo de Paladio. La necesidad de situar la materia en el tiempo motiva que el repertorio de fórmulas introductorias se reduzca con pocas variantes a: *hoc (etiam) mense (tempore)* o *Nunc (etiam).* Las enumeraciones de distintos métodos suelen ir reiteradamente encabezadas por *aliter (/item/ vel)* o *alius (/aliqui/plurimi)* —I 40; 42: II 15; 4-9; 18; III 25, 9-10, 17-20, 25-27, etc.—. Frente a esta monotonía, no faltan rebuscamientos retóricos incluso en pasajes donde Paladio imita muy de lejos a sus modelos: IV 10, 36: *quos unitate dividat, divisione coniungat;* V 2, 2: *et apertam redeundi felicitatem de olea et occultam valendi feracitatem de oleastri;* XII 9, 1: *fructu carent, fronde luxuriant et pauperiem fetuum compensant ubertate foliorum.* Personificaciones que van más allá de las habituales en el género técnico; V 4, 3: *si arbor haec tristis est...hilarior fiet;* VII 2, 2: *spicarum populus maturato rubore flauescat;* X 14, 1: *tubures...cuius tenera diligenter nutriri debet infantia.* Finales de período y de capítulo con cláusulas y aliteraciones, III 24, 4: *semisicci cum semine et sic in sole siccandi;* VII 1: *spectant solidam siccitatem,* etc.

[26] «Incorrecto y lleno de neologismos» para Schoell *(Histoire abrégée de la littérature romaine* III, París, 1815, 244), recogido en la ed. Didot *(op. cit.,* pág. 522). Para Svennung (cit. *supra)* es, en cambio, un estilista notable.

[27] Así lo definió Ferrer Sayol en el prólogo de su traducción: «libro en latín fuertemente corto et breve et entricado et mucho sotil».

la concisión. Esta misma simplicidad sintáctica y la tendencia a las reiteraciones, con la consiguiente expresión sobrecargada por acumulaciones de sinónimos, juegos etimológicos y pleonasmos [28], otorgó a su estilo otro rasgo: la claridad.

En otros aspectos, la lengua de Paladio es cuidada y correcta en general, hasta el punto de que el primer editor de Teubner señalaba que todas las faltas de los manuscritos debían interpretarse como errores de la transmisión sin que pudieran atribuirse a un hombre de la cultura de Paladio [29].

Poco después, al compás del impulso de los estudios sobre el latín vulgar, aparecían los trabajos de L. Dalmasso —cf. *infra*— sobre el léxico de Paladio, mostrando la estrecha relación entre el vocabulario técnico y la lengua vulgar, que incidía en ese terreno en mayor medida que en el más gramaticalizado de la morfología o la fonética *(Palladiana,* pág. 80). Posteriormente, Svennung demostraba que gran parte de las peculiaridades lingüísticas de la prosa científica procedían del caudal de la lengua coloquial. En el conjunto de la literatura técnica, la lengua de Paladio resultaba correcta, pero tampoco estaba libre de vulgarismos en el terreno morfológico y sintáctico, precisamente donde menos se podían achacar al descuido o a la pronunciación de los copistas medievales. En consecuencia, tampoco procedía uniformar «a la clásica» la disparidad de grafías de los manuscritos; la normalización grá-

---

[28] Abundantes ejemplos en Svennung, *Unters.,* págs. 531 y sigs.

[29] Schmitt, J. C., ed. 1898, pág. XIII: *Neque habeo, quod illos tam multos et tam manifestos errores grammaticos, qui a Palladio homine satis erudito abhorrent, ut «transiebant»... «mittes»... aliaque depravatae monachorum, qui libros Palladii plerumque ad suum ipsorum usum scripserunt consuetudini loquendi tribuendos esse demonstrem.*

fica suponía, en muchos casos, no respetar la fonética ya postclásica de Paladio [30].

Las ediciones posteriores de Paladio se beneficiaron de los estudios de Svennung, sin que se haya llegado a una delimitación precisa en el aspecto fonético de las variantes que proceden de la transmisión y de las que deben hacerse remontar al autor, máxime cuando los manuscritos más antiguos de Paladio copiados en Francia en el s. IX pudieron sufrir las normalizaciones ortográficas del Renacimiento Carolingio.

A Svennung se debe el mérito de haber señalado el nivel relativamente alto de corrección lingüística de Paladio, en comparación sobre todo con la gran abundancia de vulgarismos de la literatura técnica en época tardía. Este hecho se explica en primer lugar, como él advirtió, por la cultura del autor. Pero, además, quizás se pueda añadir otro aspecto: la larga tradición latina de las obras de agricultura. Si se ha dicho que el latín fue originariamente lengua de agricultores es porque la terminología técnica agrícola se incorporó desde fechas muy tempranas al léxico latino común. Una de las primeras obras escritas en latín fue precisamente un tratado agrícola. De Catón arranca una amplia sucesión de obras escritas al dictado de la ciencia griega y cartaginesa, pero también de la experiencia personal de sus autores, propietarios de tierras, que se dirigen a otros poseedores de predios que constituyen por excelencia en Roma una clase social adinerada, de antigua e ilustrada raigambre. Los agrónomos latinos fueron construyendo la terminología agrícola incorporando, sobre todo, tecnicismos griegos al vocabulario habitual latino. La

---

30 *Unters.*, caps. 5 y 6, especialmente pág. 108 (también, el mismo autor en *Eranos* 27, págs. 93 sigs.).

obra de Paladio como jalón final de una larga tradición pudo beneficiarse de un léxico ya creado y de una literatura científica previa, llevada a la mayor depuración de lengua y estilo precisamente por Columela, su modelo más inmediato y directo.

LA ORIGINALIDAD DEL *OPUS AGRICULTURAE*

Las fuentes de Paladio fueron uno de los primeros aspectos que se estudiaron del *Opus Agriculturae*. Ya en el prefacio de la edición de Schneider [31], se ofrecía una relación que, en líneas generales, sigue siendo admitida hoy: Paladio había tomado pocas cosas de Catón y Varrón, mucho de Columela; en los temas de arquitectura se había basado en Vitrubio y sus compendiadores; en los de arboricultura y horticultura había utilizado a Gargilio Marcial y por último las *Geopónicas,* que Paladio había leído en un ejemplar más correcto y extenso que el que hoy se conoce, habían inspirado los capítulos sobre conservación y elaboración de productos y recetas varias.

Pero la cuestión distaba de quedar zanjada: dos fuentes de Paladio, las *Geopónicas* y Gargilio Marcial, planteaban problemas de difícil solución. La primera, que hoy conocemos con el nombre de *Geopónicas,* es una refundición del s. X, donde se encuentran, entre otros autores, restos de dos recopilaciones de la Antigüedad tardía que se puede pensar que hayan influido en Paladio: la de Vindanio Anatolio y la de Dídimo de Alejandría. De la obra de Gargilio Marcial, sólo se conservan fragmentos escasos. En las dos recopilaciones griegas confluyen la tradición

---

31 Leipzig, 1975. *Praef.*, págs. XII-XIV.

agronómica griega y latina de un modo harto complejo: por un lado, han recogido parte del material latino, entre otro, *excerpta* de Columela y acaso de Gargilio, y por otro lado, remontan en primera instancia a una tradición antigua en la que se inspiraron, a su vez, los autores que se consideran fuentes latinas de Paladio. Gargilio Marcial depende también de una tradición anterior, especialmente de Columela; cuáles podían ser las fuentes directas —y las indirectas— de Paladio era un asunto difícil de precisar ya de por sí, pero más intrincado por la imprecisión de la cronología tanto del propio Paladio como de todas sus fuentes, salvo Columela.

En este estado de hechos, en los casi dos siglos siguientes a la edición de Schneider, se realizaron avances notables favorecidos por tres hechos claves en la investigación de las fuentes de Paladio: la aparición de dos manuscritos [32] que permitieron la identificación del compendiador de Vitrubio que más directamente había influido en Paladio, M. Cetio Faventino; el descubrimiento de un palimpsesto de Nápoles, por el cardenal A. Mai, donde aparecían fragmentos de la obra perdida de Gargilio Marcial *De arboribus,* y la aparición de un nuevo libro de Paladio, el XIV, sobre veterinaria, inspirado directísimamente en Columela.

El primero de estos hallazgos daría paso a una polémica sobre los modelos de Paladio en materia de construcciones rurales, todavía no concluida. Sobre este tema se publicaba en 1877 el trabajo de H. Nohl [33] que constituía el primer estudio dedicado exclusivamente a las fuentes de

[32] Descubierto, el primero de ellos, en Viena, con la *inscriptio: M. Ceti Faventini artis architectonicae privatis usibus adbreviatus liber,* por J. Haupt en 1871 (cf. Sirch, *Die Quellen...,* pág. 29).

[33] «Palladius und Faventinus...», *op. cit.*

Paladio. Nohl confrontó los pasajes comunes de Vitrubio, Faventino y Paladio, y pudo demostrar que Faventino era el modelo más directo de los capítulos sobre arquitectura, e incluso uno de los menos modificados por Paladio. No obstante, registró algunos lugares donde Vitrubio parecía una fuente más cercana: en algún que otro pasaje había entre Vitrubio y Paladio ciertas correspondencias de términos que Faventino había omitido; este hecho pudo interpretarse en el sentido de que Paladio había podido remontarse, en algunas ocasiones, al propio Vitrubio.

La interpretación de Nohl sobre Faventino como fuente primordial de Paladio resultaba clara, pero la relación de las coincidencias entre Vitrubio y Paladio abría una discusión sobre el influjo directo de Vitrubio. Los detractores consideran que Faventino es la única fuente de Paladio: las correspondencias entre Vitrubio y Paladio se explicarían por el carácter interpolado de los códices de Faventino, ya antes de que Paladio tuviera acceso a su obra (Krohn [34], Plommer [35]); además, se trataría de paralelismos muy escasos, reducidos a términos insuficientes para sostener que Paladio se hubiera inspirado directamente en Vitrubio (Svennung) [36].

Los partidarios destacan la importancia de las coincidencias como un hecho que denota que Paladio había leído la obra de Vitrubio, y quizás otras (Poppe) [37]. En mate-

[34] *Quaestiones Vitruvianae* (tesis), Berlín, 1896 (especialmente I, páginas 2 y sigs. sobre el carácter temprano de la contaminación e interpolación en los codd. lacunosos de Faventino y sobre las fuentes de este autor que parece no haberse inspirado exclusivamente en Vitrubio).

[35] *Vitruvius und Later Roman Building Manuals,* Cambridge, 1973.

[36] «De Auct...» I, págs. 154-164.

[37] W. Poppe, *Vitruvs Quellen* (tesis), Kiel, 1909; cf. Svennung, «De Auct...» I, pág. 160.

ria de arquitectura, Paladio había tenido ante sus ojos los dos textos, el de Vitrubio y el de Faventino y habría ido tomando términos del uno o del otro; por este uso de los dos autores se explicarían las palabras del prólogo de Paladio (I 1, 2), cuando alude, en plural, a sus modelos: *secundum fabricandi magistros* (Martin) [38].

Pero esta última hipótesis tiene, a nuestro entender, algún inconveniente. Quizás no sea una objeción grave que el nombre de Vitrubio no aparezca en la obra de Paladio; sería un argumento *ex silentio* pretender que no hubiera utilizado a Vitrubio porque no lo mencione. Pero no deja de ser llamativo que mientras figuran correctamente citados otros autores como Columela o Gargilio [39], sólo Vitrubio quede al margen de cualquier referencia expresa.

Un dato más importante es el método que siguió Paladio para utilizar sus fuentes. El plan general de su obra consiste precisamente en seleccionar un autor para cada materia. Incluso dentro del tema agronómico, que es el eje central de su tratado, suele elegir un único modelo para cada sección (Columela para cereales, Gargilio para horticultura, por ejemplo); si utiliza dos en el mismo capítulo, es porque exponen teorías distintas, o porque uno de ellos añade algún aspecto nuevo y, entonces, sitúa uno tras otro,

[38] R. Martin, ed., *Praef.*, págs. XXXIII-XXXVI y 120-122.

[39] Paladio cita en veinticinco lugares a Columela y trece veces a Gargilio (M. Sirch, «Die Quellen...», págs. 13 y 27). La exactitud en las referencias a los autores ha sido puesta de manifiesto por Svennung como una de las características de Paladio («De Auct...» I, pág. 127), que, en cambio, no menciona los nombres de los compiladores latinos o griegos: ni de Faventino (al que Paladio se refiere en plural porque lo considera un compilador de distintas fuentes, como el propio Faventino confiesa en su prefacio, *(ibid.*, pág. 155), ni tampoco la recopilación de Vindanio Anatolio merece más detalle que «Graeci», también en plural y sin otras precisiones *(ibid.*, pág. 168).

pero sin entremezclar las palabras de dos autores diferentes en la misma frase, como sería, en cambio, el caso de los términos de Vitrubio que aparecen más o menos salteados en períodos que proceden, en su mayor parte, de Faventino. La técnica del «mosaico sintáctico» no parece ser la práctica de Paladio [40], y, además, tampoco se comprende cómo para tan poco uso hubiera tenido que acudir a una fuente tan compleja como Vitrubio. Por otra parte, si se admite como hipótesis de trabajo la teoría de Krohn, las coincidencias de términos entre Paladio y Vitrubio se explicarían sencillamente como interpolaciones o glosas en el texto de Faventino, cuya transmisión textual, como la de gran parte de los compiladores y refundidores de la Antigüedad tardía, estaría marcada desde sus inicios por la contaminación que suele acompañar a los textos más leídos y de mayor circulación.

Al estudio de Nohl siguió el trabajo de M. Sirch, publicado en el año 1904, donde el autor dedicaba dos capítulos

[40] Efectivamente, hay capítulos que proceden de Columela en los que Paladio añadió alguna recomendación de las *Geopónicas*. A veces Paladio no advierte que cambia de fuente, pero los párrafos de una y otra procedencia son perfectamente deslindables; en la relación que ofrece Svennung, «De Auct...» I, págs. 129-130, no se registra ningún caso en que confluyan las dos fuentes en el mismo período sintáctico. Sería, desde luego, ilustrativo saber si cuando Paladio copia a Gargilio Marcial, tiene también ante sus ojos un texto de Columela y entremezcla entonces las palabras y los giros de uno y de otro autor. Del citado artículo de Svennung se desprende más bien lo contrario: Columela es fuente de Gargilio y de Paladio; cuando Paladio resume directamente a Columela el texto del gaditano aparece mucho menos distorsionado que cuando lo resume a través de Gargilio *(ibid.*, págs. 134 y sigs.) o de otro intermediario. Parece, en consecuencia, que Paladio opta por un autor o por otro, en función del tema; a veces contrapone las dos fuentes, pero no las entremezcla.

a la descripción de cada uno de los modelos de Paladio y al modo de utilizarlos: sus citas, preferencias e incongruencias, a veces. Sus conclusiones sirvieron para confirmar con un material filológico más considerable y mejor estudiado, las ideas de Schneider acerca de las fuentes, pero con precisiones importantes, como el uso no directo de los agrónomos anteriores a Columela, la discusión sobre el pretendido influjo de Plinio y la indicación de que otras citas de autores en el *Opus Agriculturae* habían llegado por la vía indirecta de las recopilaciones griegas, o a través de una fuente latina [41].

El trabajo de Sirch se benefició de los avances en el conocimiento de las recopilaciones griegas, debidos a los estudios de Gemoll y Oder [42]; pero, sobre todo, del descubrimiento por A. Mai en el año 1826 de un palimpsesto en la biblioteca de Nápoles, que contenía fragmentos del *De arboribus* de Gargilio Marcial [43], al que Paladio citaba, como el autor comprobó, dos veces en los capítulos *De hortis* y once en los *De pomis*. Los fragmentos del palimpsesto ofrecían una relación evidente con los textos correspondientes del *Opus Agriculturae,* lo que permitió precisar la importancia de Gargilio como fuente directa de los capítulos donde precisamente Paladio lo había citado; la hipótesis de Gemoll de que Paladio había conocido a Gargilio a través de las recopilaciones griegas quedaba definitivamente arrumbada [44].

Pero el descubrimiento por Mai de una parte del Gargilio perdido, repercutiría en una de las tesis más radicales sobre las fuentes de Paladio. Su autor, M. Wellmann, confrontó los escasos textos conservados de Gargilio Marcial, con los pasajes paralelos de las *Geopónicas,* Columela —e incluso Magón y Plinio— y con los correspondientes de Paladio, y demostró que, en varios casos, Paladio tenía como único modelo directo el texto de Gargilio Marcial, y sólo indirectamente, a través de Gargilio, conocía a los demás autores. Hasta aquí la tesis de Wellmann podía estar basada en datos filológicos, pero su conclusión fue más allá de lo que permitían los hechos, al considerar que esta misma influencia se daba en la práctica totalidad de la obra, incluso en los temas arquitectónicos, aunque esto no pudiera demostrarse porque la obra de Gargilio, que de por sí era un compendio de distintos autores, se había perdido. Concluyó entonces, como ya anunciaba el título de su artículo, que Paladio era el compendiador de Gargilio Marcial [45].

[41] *Die Quellen...*, pág. 22: «Nach dem bisher Gesagten bleiben also als Quellen des Palladius noch bestehen Columella, Gargilius Martialis und der Epitomator des Vitruv, Faventinus, sowie die Geoponica bezw. die denselben zugrunde liegenden Kompilationem des Anatolius und Didymus». Cf. págs. 1-12; 39-45; 14-20, respect.

[42] W. GEMOLL, *Untersuchungen über die Quellen, den Verfasser und die Abfassungszeit der Geoponica,* Berlín, 1884; E. ODER, «Beiträge zur Geschichte der Landwirthschaft bei den Griechen», *Rhein. Museum,* 1890, págs. 48 sigs.

[43] Editado por A. Mai dos años más tarde. Scotti lo transcribió posteriormente —ed. 1833—, antes de que fuera totalmente ilegible debido al uso de reactivos químicos empleados por Mai. Una lectura muy cuidada del citado palimps. IV, A. 8 del s. VI, acompañada de triple aparato de referencias y citas de autores antiguos, *loci similes* e interpretaciones varias del texto con confrontaciones internas de otros fragmentos del mismo autor, en la ed. de S. CONDORELLI, *Gargilii Martialis quae exstant. I: fragmenta ad holera arboresque pomiferas pertinentia,* «L'Erma» di Bretschneider, Roma, 1978.

[44] *Ibid.,* págs. 26-29; 30-32.

[45] «Palladius...», *op. cit.,* pág. 2: «Palladius ist also im Grunde weiter nichts als ein verwässerter Gargilius Martialis: er steht zu ihm in demselben Verhältnis wie etwa Faventinus zu Vitruv».

Esta teoría, tan ingeniosa como parcial, sirvió para provocar la refutación de Svennung, que defendió la pluralidad de modelos del *Opus Agriculturae* sentando las bases de lo que hoy se considera *doctrina recepta* en materia de fuentes, con su trabajo, ya citado «De Auctoribus Palladii».

Algunos años antes de la publicación de este estudio, Svennung descubría en un códice de Milán (ms. 212 *inf.)* al final del *Opus Agriculturae,* otro libro dedicado a veterinaria. Hasta entonces no se tenían noticias de que tal libro fuera de Paladio; ni Casiodoro, que es el primer autor que enjuicia a Paladio, hace ninguna alusión a esta obra, ni aparecía en ningún otro manuscrito. No obstante, basándose en una serie de pasajes de la *Veterinaria,* donde había remisiones a los libros anteriores del *Opus Agriculturae,* Svennung argumentó sólidamente que la autoría del opúsculo *De Veterinaria Medicina* debía atribuirse a Paladio [46]. Su descubrimiento y posterior edición demostraban que Columela era la fuente más directa y palpable, hasta el punto de que la imitación de los libros V y VI de Columela era casi textual, aunque Paladio había utilizado también las *Geopónicas* y quizás fuentes populares, en casos contados.

[46] Ya antes, R. Sabbadini informaba sobre la existencia del ms. y lo describía como un códice que contenía los XIII libros del *Opus Agriculturae* junto con el libro en verso («Spogli..., *op. cit.,* págs. 236-239). Posteriormente analizaba el contenido del ms., considerando el libro de *Veterinaria* un epítome de Columela insertado entre los libros de Paladio («Un codice ignoto...», pág. 780).

Svennung, que posteriormente declararía no haber tenido noticia del segundo trabajo del investigador italiano («De Auct...» II, pág. 230), sostuvo que la obra pertenecía a Paladio («Om en nyupptäckt bok...», *op. cit.,* págs. 1-11), editó el libro (ed. 1926, *op. cit.)* y le dedicó un estudio («Om Palladius...», *op. cit.).*

Con este aval, abordaba dos años más tarde la cuestión de las fuentes de los trece primeros libros que constituyen el *Opus Agriculturae.* En coherencia lógica, la parte central de su estudio, frente a la teoría de Wellmann, se centró en la reivindicación de Columela como fuente principal del tratado agrícola. Paladio había leído directamente el texto de Columela, como demostraba el gran número de coincidencias, a veces literales, entre los dos autores. Sólo podría admitirse que hubiera conocido indirectamente el libro I; pero resultaba evidente la dependencia directa en los demás libros, sobre todo por el aprovechamiento que Paladio había extraído del libro II del agrónomo gaditano.

Incluso comparando las coincidencias entre los dos autores, Svennung sostuvo que Paladio disponía de un ejemplar de Columela muy correcto. Por eso, en los pasajes donde la imitación era cercana, el texto de Columela podía ser corregido confrontándolo con el de Paladio. De esta forma se abrían dos vías para las enmiendas textuales: de Columela a Paladio y la inversa, todavía más segura dado que el compendiador era, por supuesto, mucho más próximo cronológicamente a su fuente y por lo tanto representaba una tradición más directa que cualquiera de los manuscritos conservados [47].

[47] «De Columella...», *op. cit.* Sobre todo en el libro XIV, que corresponde a una sección corrompida de la obra de Columela (VI-VII), pero también en los pasajes del *Opus Agriculturae (ibid.,* págs. 205 y sigs.) donde Paladio seguía literalmente a su fuente. Ambas posibilidades de uso habían sido utilizadas ya, mucho tiempo antes, como indicaba Schneider (ed. 1795, *Praef.,* pág. XII: *Quantum vero in Palladio interpretando et corrigendo Columellae auctoritati tribuendum est, tantum ipse Palladius contra mutui Columellae libris corrigendis auxilii tulit. Primus hanc*

Por lo que respecta a Gargilio, Svennung reconocía que era el modelo principal de los capítulos sobre horticultura, frutos e injertos (Columela, al que remontan en última instancia varios de estos capítulos de Gargilio, es, en estas cuestiones, fuente indirecta de Paladio). También Faventino y la recopilación griega de Vindanio Anatolio eran fuentes de primera mano en otras secciones de su obra [48].

Hay además una serie de capítulos de procedencia desconocida; en parte, pueden ser originales del autor, pero en otra parte —y ésta fue otra de las grandes aportaciones

operam critices in utroque scriptore comparando et corrigendo egregie exsecutus est Pontedera...).

Sin embargo, esta doble vía de enmiendas debe aplicarse con cautela. En un riguroso examen, el editor de Columela W. Richter («Palladius und...») mostró con muy buenas razones la metodología correcta en la utilización de Paladio como tradición indirecta de Columela: problemas como el grado de alteración que quepa atribuir a Paladio, la calidad del texto de Columela que su seguidor copiaba varios siglos después y, sobre todo, los propios defectos de la transmisión de Paladio, son factores que deben tenerse en cuenta y que no siempre permiten el tratamiento conjunto de ambos textos. El control mutuo de los dos autores exige, como demuestra Richter, deslindar los problemas de la transmisión de Columela —cuyo texto podría estar ya alterado cuando Paladio lo utilizaba, sin que se le pueda imputar a éste un alto grado de modificación de su modelo, al que pretendía reproducir *ipsis verbis*—, y las dificultades de transmisión del libro XIV de Paladio, que representa la sección peor transmitida de su obra.

[48] En los temas de construcciones rurales Svennung se adhirió a la hipótesis antes citada de Krohn *(ibid.,* págs. 154-163). Respecto a las fuentes griegas precisó, frente a la teoría de Sirch, que Paladio había utilizado solamente la obra de Anatolio, como se deducía por los autores citados, que pertenecen a esta recopilación, y por el examen de los paralelismos, como ya antes había indicado E. Oder *(op. cit.,* supra, página 58); a través de ella y, por lo tanto, por vía indirecta, pudieron llegar a su texto referencias de muchos otros escritores, entre ellos de Columela *(ibid.,* págs. 164-169).

de Svennung *(ibid.,* pág. 16 y sigs.)— puede sospecharse su origen por el lugar donde están colocados en el *Opus Agriculturae,* dado que Paladio, siguiendo un orden bastante estricto de distribución de autores y materias, tiende a situar al comienzo de cada libro los capítulos que toma de Columela, a continuación los que proceden de Gargilio Marcial, y los de arquitectura —de Faventino— y recetas varias —de origen griego— al final.

Hasta aquí el balance de las fuentes. Que Paladio debe mucho a sus predecesores es innegable, y que sus innovaciones en el contenido son escasas, también es cosa reconocida. Su originalidad es metodológica: la nueva reorganización de la materia que convierte su obra en la más estructurada y sistemática de las que circularon en la Antigüedad. Después de una larga tradición de obras de agricultura basadas en una serie de estudios monográficos sobre cada labor o producto del campo, Paladio imponía un cambio de método, pues enfocaba el tema agronómico de acuerdo con un criterio cronológico: el resultado fue un calendario agrícola que inauguraba la serie de los almanaques, cuyo éxito conocemos todavía hoy.

El hallazgo de esta nueva presentación tenía ciertos precedentes, ya que los tratados antiguos solían dedicar algunos capítulos al calendario; una de las grandes innovaciones de Paladio consistió en ampliar este calendario agrícola hasta incluir en él todo su tratado agronómico.

Otra novedad de este libro radica en un hecho que no ha sido destacado: Paladio ofrecía por primera vez un almanaque basado exclusivamente en el calendario civil y político, sin superposiciones astrológicas.

El que aparece en el tratado de Varrón (I 27-37) es fundamentalmente un calendario astral. El año se dividía en estaciones, de duración desigual; a su vez se subdividía

en ocho períodos, también desiguales, marcados por el comienzo del Favonio a primeros de febrero, los equinoccios, las dos fases de la constelación de las Pléyades, los solsticios y la Canícula. Estos ocho intervalos son la base de su calendario, y a cada uno corresponden determinadas labores del campo.

Varrón consideraba que era de gran utilidad; pero los cambios del calendario civil— especialmente tras la muerte de Varrón— y la dificultad consiguiente de establecer la correspondencia entre ambos, debieron de contribuir, entre otras causas, a que el siguiente de los autores de agronomía conocidos, diera otras indicaciones sobre el establecimiento de un calendario.

Se sabe que Columela había escrito un libro sobre astrología que no nos ha llegado. Se refiere a él (XI 1) cuando va a abordar el calendario agrícola y nos informa de que allí había criticado a los caldeos porque afirmaban que los cambios de tiempo respondían invariablemente a días fijos del año.

Su calendario, expuesto a lo largo del extenso capítulo segundo del libro undécimo, es todavía buena prueba de la primacía del criterio astral sobre la división civil del tiempo, a pesar de que, en parte, es una fórmula de compromiso entre los dos sistemas. El año empieza, siguiendo a Virgilio —y en realidad la tradición del año astral— en la primavera [49], pero puede retrotraerse el inicio de la estación unos quince días antes, para que comience coincidiendo con el primer mes del calendario civil, aunque a mediados —para iniciarlo en Acuario: *XVIII Kal. Feb.—;* a partir de ahí, se cuenta el resto del tiempo por intervalos de medio mes, concluyendo por tanto el año con los quince primeros días de enero, lo que implica no respetar tampoco el año civil como unidad. Cada período, que abarca desde mediados de un mes hasta primeros del siguiente, comienza con la descripción de los signos zodiacales, constelaciones y su influencia en la climatología y en las tareas agrícolas, o a veces religiosas.

En Paladio no hay ninguna mención a ritos religiosos y las referencias a las constelaciones son mínimas y absolutamente subordinadas a la unidad mensual [50]. Al margen de que la mentalidad cristiana que transmitió la obra de Paladio en la Edad Media hubiera podido valorar positivamente estas ausencias, lo importante es la gran simplificación que suponía la división por meses enteros, de Enero a Diciembre, sin dar mayor importancia a las subdivisiones del mes romano (calendas, nonas e idus), no siempre bien entendidas en la sociedad medieval, que contaba los meses por semanas y que mantuvo inalterada la unidad de tiempo mensual.

El almanaque de Paladio tenía, por tanto, una presentación natural: estaba dividido en tantos libros como meses del año, precedidos de unas instrucciones generales *(generale praeceptum)* sobre la enseñanza de la agricultura, partes de que consta, condiciones y ubicación de la vivienda del propietario, dependencias de la casa matriz, avicultura

[49] VIRG., *Georg.* I 43-46: *Vere novo... depresso incipiat iam tum mihi taurus aratro.* La Geórgica primera aborda el año agrícola de acuerdo con la corriente astrológica (I 1: *...quo sidere terram vertere... conveniat).*

[50] Ni siquiera alude al ceremonial de la *instauratio* recomendado por Columela (XI 2: *ita tamen ut ipsis calendis Ianuariis auspicandi causa omne genus operis instaurent, caeterum differant...*) y que todavía Martín de Braga *(Corr. Rust.* 11) recordaba como una de las prácticas más enraizadas entre la gente del campo. Por otra parte, las únicas constelaciones que aparecen —y sólo una sola vez— son la Canícula (7, 9), Cáncer y Capricornio (8, 5), y las Pléyades (10, 13, 2).

y utillaje. Estos temas, por su contenido, se adaptaban mal a la distribución mensual del calendario; en consecuencia, al situarlos como libro primero podían considerarse una especie de introducción general donde se establecían las condiciones de partida que debía reunir una explotación autónoma con pretensiones de ser autosuficiente.

En los libros restantes se descubre un intento de distribución ordenada de los temas a lo largo de cada libro. Así, los primeros capítulos se refieren a preparación de los terrenos, siembra, plantación, injertos y labores varias; siguen, en los meses oportunos, los dedicados a la vid y el olivo; a continuación aparecen, en todos los libros sin excepción, dos capítulos sobre hortalizas y frutales, seguidos de otros sobre animales domésticos, apicultura y diversas recetas de preparación de productos, concluyendo invariablemente con un último capítulo donde se contiene la duración de las horas de cada mes.

Su proyecto, expuesto en líneas generales en el primer capítulo de su obra, consistía en que los doce libros que componían el núcleo del calendario agrícola desarrollasen las labores propias de cada mes; sin embargo, no siempre consiguió ser fiel a este programa. Él mismo, en el prólogo, advierte que no fraccionaría entre los distintos meses el tema relativo a los árboles frutales, sino que en el mes correspondiente a la plantación de cada especie desarrollaría exhaustivamente todas las labores concernientes a su cultivo: era la manera de solventar el problema de adecuar la monografía de Gargilio Marcial sobre los frutales al nuevo formato de un almanaque. En otros casos, los problemas le resultaron difíciles de solucionar y, así, se explican algunas incongruencias, muchas reiteraciones, a veces innecesarias, y recomendaciones que figuran al azar en un

mes como podían aparecer en otro [51]. Pero basta pensar en las difíciles circunstancias en que esto hubo de hacerse en la Antigüedad, para que Paladio no pueda ser considerado un compilador acrítico; es innegable que su forma de compilar implica una reorganización personal considerable: hubo de reconvertir monografías adecuándolas a las divisiones mensuales y dentro de cada mes al orden programado para cada cuestión; además, había utilizado varios autores sobre los mismos temas, lo que le obligaba a una selección entre las fuentes buscando la teoría más autorizada e incluso, en ocasiones, rebatiendo con la suya las opiniones de sus predecesores. Quizás se debió, en parte, a este esfuerzo, el éxito casi inmediato al autor, de la

[51] Basten algunos ejemplos de repeticiones —curiosamente casi nunca textuales— como la recomendación de echar más estiércol a la tierra lienta en 1, 6, 4 y nuevamente en 10, 1, 3. O un método de Gargilio Marcial para conseguir granadas del tamaño de un recipiente en 4, 10, 5, repetida la fórmula en 6, 1 y otra vez en 7, 5, 1. Incongruencias, como la del libro X, entre el índice de capítulos —título 13, donde se da la relación detallada de los productos hortícolas sin mencionar el *git*— y el texto del propio cap. 13 en el que se tratan todos los productos anunciados en el índice, y por ese orden, pero además se incluye la neguilla. También destacables los capítulos artificiales, en el sentido de que no son unidades independientes en ellos mismos, como es habitual, sino que son en realidad subapartados del capítulo anterior. Esto, seguramente, se debe a un deseo de aligerar la obra: el autor no se permite la libertad de escribir capítulos largos, salvo en el caso de los frutales, pero, cuando está resumiendo la misma fuente, hace una especie de falsos cortes, subtitulando distintos apartados como si fueran capítulos distintos; así ocurre en el libro IX, entre los caps. 8 y 12, que proceden de Faventino: el cap. 10, «De aqua probanda», se refiere al agua de pozo, del que acaba de hablar en el capítulo anterior, continuación a su vez del octavo, sobre la manera de encontrar agua; con el mismo título «De aqua probanda», pero referido al agua en general, había tratado en 1, 4. Otro tanto, en 12, 17: al título de este capítulo responde el contenido de los siguientes hasta el 21 inclusive (todos ellos de las *Geopónicas).*

obra de Paladio. Su tratado fue la obra de agricultura más leída en el Occidente europeo durante la Edad Media.

Sin embargo, el contenido de su tratado era sensiblemente inferior al de sus predecesores; apenas aportaba novedades de mención salvo ciertas discrepancias en puntos muy concretos o algunos capítulos, como los dedicados a cronometría, que parecen ser de su factura personal. Por eso, la popularidad de su escrito no puede achacarse a una riqueza mayor de fondo, hay que atribuirla, por el contrario, a esta simplificación ordenada del contenido, a la que ya nos hemos referido y sobre todo, a cuestiones de forma.

Ciertamente su tratado estaba mejor presentado, debido, en parte, a que su autor lo escribió concibiéndolo como un libro —cuando ya las obras circulaban con tal formato— con múltiples subdivisiones e índices de capítulos que contribuían a hacer sus páginas más claras y legibles, y esto era una ventaja frente a las obras de agricultura anteriores a la suya, escritas para ser leídas en volúmenes y que difícilmente podían mejorar cuando posteriormente fueron convertidas en códices. Hay que añadir, además, el acierto de una técnica de composición tan cuidada que da la impresión de que más que una obra para ser leída de principio a final, se trata de un libro de consulta donde el lector podía encontrar el dato concreto requerido —acudiendo simplemente al índice de capítulos que precedía a cada libro o localizándolo directamente en el cuerpo de la obra, ayudado por el orden secuencial de los temas de cada mes— con una rapidez y comodidad que no ofrecían los tratados ya consagrados de Columela, ni de las demás autoridades en materia de agricultura [52].

[52] Prueba de ello son las remisiones internas de la obra. Limitándonos a unos cuantos ejemplos que hemos recogido del libro XI, se observa que el autor hace distintos tipos de remisiones: a libros concretos anteriores (en 11, 4 y 11, 8, 1); a otros lugares donde se había ocupado de la misma cuestión (11, 16) sin precisarlos, pero que el lector encontraría fácilmente por el orden de temas en cada libro; o con mayor exactitud, a los epígrafes donde se habían tratado esos temas (11, 12, 9) lo que, por otra parte, avala la autenticidad de los índices de los libros. La obra de Paladio podía utilizarse como obra de consulta tanto para un mes concreto, como para un producto determinado a lo largo de todo el año.

Tenemos noticia de que el éxito del libro de Paladio no se hizo esperar, pues si se considera, como defienden los partidarios de la cronología tardía, que este autor vivió en el s. v d. C., ya desde el siglo siguiente hay datos del eco de su obra, de forma que pueden establecerse los siguientes grandes hitos de la fama de Paladio a lo largo del tiempo, que, además, permiten apreciar los vaivenes de su popularidad posterior.

LA FAMA DE PALADIO

Siglo VI

En su obra *De institutione divinarum litterarum,* Casiodoro dedica un capítulo a las actividades que debían ejercer los monjes que no podían comprender las disciplinas y artes liberales. Tras una larga digresión sobre los distintos grados del saber y la forma de acceder a la perfecta sabiduría, concluye que el monje incapaz de ser instruido en las *Sagradas Escrituras* o en la cultura profana, ejerza la agricultura. Para ello recomienda la monografía de Gargilio Marcial sobre horticultura y sólo dos tratados de agronomía: el de Columela y el de Paladio; el resto de la literatura agronómica queda englobado en las expresiones ambiguas *inter caeteros* o *inter alios* que no nos per-

miten saber a cuántos y a quiénes conocía Casiodoro como autores de agronomía; pero su silencio revela que o bien habían caído ya en el olvido o, como parece más probable por ese «entre otros», que los consideró superados por las obras de Columela y Paladio [53].

A nadie puede extrañar el juicio elogioso hacia Columela, cuyo libro había marcado un hito en los temas agronómicos; pero quizás no sea trato tan favorable como pudiera parecer a simple vista: ¿acaso Casiodoro rememora aquí la invectiva de Paladio contra Columela? Por lo menos hay que reconocer que los dos autores se expresan con un sospechoso paralelismo de términos [54] : entre líneas acusan al gaditano de oscuro y de retórico.

Desde luego, el monje que podía leer una obra tan amplia y erudita como la de Columela, estaba perfectamente capacitado para dedicarse a las disciplinas liberales. Pero si se trataba de elegir el más didáctico para los monjes que no alcanzaban las «artes», el almanaque de Paladio cumplía mejor esa función: era un Columela abreviado.

[53] Cap. XXVIII: *Quid agendum a monachis qui artes in libro sequenti positas* (o sea, el libro *De artibus ac disciplinis liberalium) non intelligunt...*

... Quod si huius studii requirantur auctores, de hortis scripsit pulcherrime Gargilius Martialis, qui et nutrimenta olerum et virtutes eorum diligenter exposuit ... qui vobis inter alios codices reliqui. Pari etiam modo in agris colendis, in apibus, in columbis nec non et piscibus alendis inter caeteros Columella et Aemilianus auctores probabiles exsisterunt. Sed Columella sexdecim libris per diversas agriculturae species eloquens ac facundus illabitur, disertis potius quam imperitis accommodus; ut operis eius studiosi non solum communi fructu, sed etiam gratissimis epulis expleantur. Aemilianus etiam facundissimus explanator duodecim libris de hortis vel pecoribus aliisque rebus planissima lucidatione disseruit; quem vobis inter alios lectitandum, Domino praestante, dereliqui.

[54] PAL., I 1:*'artibus et eloquentiae... qui dum diserte loquuntur rusticis... nec a disertissimis possit intellegi.*

CAS. *(ibid.): eloquens... disertis potius quam imperitis accommodus.*

Casiodoro recomendaba, en el fondo, que leyeran a Paladio [55], marcando la pauta de lo que había de ser el juicio del Medievo posterior sobre ambos tratados, es decir la predilección del manual de Paladio sobre la obra de su maestro más directo.

Esta revalorización de Paladio tiene mucho que ver con el abandono de la agronomía en el momento cultural e histórico al que pertenece Casiodoro: hijo de una época preocupada por establecer el orden de prelación entre los distintos saberes, sus *Institutiones* son un intento de armonizar el saber profano, ya estratificado en las siete materias que posteriormente se denominarían *trivium* y *quadrivium,* con las *Escrituras,* en la jerarquía que expresa el título (... *divinarum et saecularium...).* La agronomía queda, por supuesto, fuera del canon de la enseñanza, como muchas otras materias. Casiodoro se refiere concretamente a otras dos, también marginales: la geografía y la medicina; pero considera que son saberes estimables y recomienda que los monjes los conozcan [56]. Sólo la agricultura está expresamente reservada para los menos dotados —unos lectores muy distintos de los terratenientes a los que estaban destinadas estas obras cuando fueron escritas [57]—.

Leyendo el pasaje de Casiodoro [58] da la impresión de que ya no se puede hablar de agronomía; no se concibe

[55] La gradación de los adjetivos —los referidos a Paladio, en superlativo— parece indicar esa preferencia. Cf. RODGERS, «The Moore...», pág. 204.

[56] CAS., *ibid.,* caps. XXIV, *Cosmographia a monachis leganda,* y XXXI, *De monachis curam infirmorum habentibus.*

[57] Sobre el público y entorno social de las obras agronómicas en la Antigüedad, cf. especialmente R. MARTIN, *Les agronomes..., op. cit.*

[58] CAS., *ibid.: Quia nec ipsum est a monachis alienum hortos colere, agros exercere et pomorum fecunditate gratulari; legitur enim im psalmo*

como saber especulativo, sino como pura práctica, con la menor dosis posible de teoría. Los verbos que utiliza Casiodoro son *colere, exercere,* psicológicamente emparentados con el trabajo manual ¡tan lejano de las «artes liberales»! y recuerdan las recomendaciones de San Benito [59] de santificarse por el trabajo; y, naturalmente, por aquello de que *non debet negligi undecumque potest homini probabiliter subveniri* era la manera primordial de abastecer las necesidades de un monasterio como el de *Vivarium,* que describe como una unidad económica autosuficiente, muy similar a la villa de Paladio, con ríos convertidos en viveros, huertas, molinos y baños, aparte de una gran biblioteca, donde los manuales técnicos para el uso interno ocupaban un lugar destacado al lado de la literatura profana y la específica de las «artes», constituida, entre otras, por gran número de tratados gramaticales.

Pero este texto de Casiodoro, tan ilustrativo de un ambiente medieval donde cabía llevar materialmente a la práctica el resumen de Paladio, ha planteado problemas de interpretación textual.

Casiodoro habla de *duodecim libris* refiriéndose a Paladio, quien escribió quince libros en total (trece de agricultura, otro más de veterinaria, y un último libro en verso sobre los injertos) y como es fácil equivocarse en los números y cambiar las cifras, se han propuesto distintas interpretaciones al texto de Casiodoro [60]: ingeniosas, pero innecesarias. Casiodoro conoce de Paladio solamente el calendario agrícola, que además era lo único útil, y habla de doce, porque doce eran los meses del año en que se dividía el *Opus Agriculturae;* no contó como un libro independiente el primero, porque para él, como para gran parte de los copistas medievales de Paladio, era un prólogo introductorio al calendario de doce libros; por eso precisamente se llamaba *generale praeceptum.* El libro inicial, según muestra un párrafo del propio Paladio, es el del mes de enero (el segundo, formalmente; pero el que inicia el año; conceptualmente, el primero) [61].

Este primer testimonio histórico de Paladio, muestra que fue el *Opus Agriculturae* la obra que le haría conocido en la Edad Media. Un tratado que creemos circulaba independiente del resto de sus escritos, ya a los pocos años de haber sido escrito por su autor. El Medievo posterior siguió transmitiendo el calendario agrícola independientemente de los otros dos libros.

---

centesimo vigesimo septimo: «Labores manuum tuarum manducabis; beatus es, et bene tibi erit».

[59] BEN., *Reg.* 48: *Si autem necessitas loci aut paupertas exegerit ut ad fruges colligendas per se occupentur, non contristentur; quia tunc vere monachi sunt, si de labore manuum suarum vivunt...*

[60] Por simple error de grafía, XII podría encubrir un XIV (SIRCH, «Die Quellen»..., pág. 8, siguiendo las opiniones de GESNER y SCHNEIDER, ed., *Praef.*, VI); o un XV, con lo que se incluiría la obra completa de Paladio. (SVENNUNG, ed. 1926, pág. X; RODGERS, de forma dudosa, *An Introd.*, pág. 14; MARTIN, ed., pág. XXIII; admitiendo esta primera hipótesis del error del copista, basan en ella una segunda: que la obra de Paladio había circulado unitariamente por lo menos hasta el s. VIII. Hemos discutido ampliamente este punto en otro lugar: *Palladius. Liber I,* págs. 70 y sigs., 196 y sigs.)

Ya Teuffel (citado por A. KAPPELMACHER, —que admite su teoría— «Columella und Palladius...», *op. cit.*, pág. 177) había defendido la lectura transmitida por los códices de Casiodoro.

[61] *Expletis his quae pertinent ad generale praeceptum nunc operas suas singulis mensibus explicabo. Itaque a Ianuario mense faciamus initium.* La consideración de enero como primer libro, pudo estar además favorecida por la ausencia de *explicit* en muchos manuscritos al final del *Generale Praeceptum* (cf. *Palladius. Liber I,* págs. 713-714).

Siglo VII

En la medida que pueden reconstruirse los pasos del libro de Paladio por el Medievo, hay constancia expresa de que por entonces había llegado a España. En este momento ya no es el manual práctico destinado a los monjes menos dotados que trabajaban materialmente la tierra. Forma parte de la biblioteca del mayor erudito de su época, San Isidoro de Sevilla. Paladio pertenece ya a los *auctores* e Isidoro lo lee y lo emplea como una de sus fuentes en las *Etimologías,* una obra que, al menos por su título, evoca un contenido gramatical.

San Isidoro cita con propiedad a Paladio *(Aemilianus,* como ya antes Casiodoro), y otras veces lo utiliza sin citarlo. Sólo en una ocasión hay una referencia problemática. Ocurre al comienzo del libro XVII, el dedicado, según el título, a la agricultura, donde San Isidoro comienza citando las autoridades en la materia: *apud Graecos... apud Romanos autem de agricultura primus Cato instituit, quam deinde Marcus Terentius expolivit, mox Vergilius laude carminum extulit. Nec minus studium habuerunt postmodum Cornelius Celsus et Iulius Atticus, Aemilianus, sive Columella insignis orator, qui totum corpus disciplinae eiusdem conplexus est.* A primera vista podría parecer que este catálogo de autores expresa las fuentes del libro XVII, pero parafraseando a J. Fontaine [62] ni son todos los que están, ni están todos los que son [63].

[62] *Isidore de Séville et la culture classique dans l'Espagne wisigothique.* Études Augustiniennes, París, 1959 (II, págs. 745 sigs.).

[63] Una muestra amplia de las correspondencias entre Isidoro y otros autores puede encontrarse en la edición de Arévalo, reproducida en Migne, *P. L.,* LXXXII, 597-640, punto de partida de estudios posteriores sobre las fuentes de Isidoro. Entre ellos, M. Wellman, *B. Phil. Wochenschrift* 36 (1916), 839, y la edición comentada de J. André, *Isidorus Hispalensis. Etymologiae XVII,* París, «Les Belles Lettres», 1981, a ella remitimos para otras precisiones bibliográficas. En síntesis, J. André recoge *(ibid.,* págs. 8-12) como fuentes principales del libro XVII obras patrísticas; Servio, Solino, Columela y Paladio entre los agrónomos, y Gargilio Marcial junto con una traducción latina de Dioscórides, distinta de la que conocemos, en los temas de botánica. Ni Catón ni Varrón son fuentes, a pesar de esta mención. Plinio, no entra en la cita ni en el repertorio de los modelos de este libro.

El pasaje procede de Columela (I 1), aunque está distorsionado. Isidoro recoge el elenco de autores y, como otras veces, lo redacta a su manera: suprime algunos agrónomos, atribuye a Columela una frase que éste aplicaba a Celso e incluye a Paladio por delante de Columela.

Es algo más que tangencial para valorar la fama de Paladio saber cuáles pueden ser las causas de esta anticipación: se ha considerado *sive = et,* de acuerdo con un uso típicamente vulgar, y atestiguado en el propio San Isidoro (Arévalo, ed., *op. cit.,* más recientemente, André, *op. cit.,* n. 5 bis), pero aunque *sive* se interprete como conjunción copulativa no se resuelve el problema del desorden de la cita. Podría suponerse que los últimos nombres: *Aemilianus sive Columella,* que constituyen la única ruptura del criterio cronológico con el que se mencionan los demás [64], sean una manera de coronar la cita con el nombre del autor del que Isidoro la tomaba: *sive* equivaldría a una copulativa encomiástica [65].

[64] Cf. las marcas de sucesión temporal, en el citado texto de Isidoro *primus...deinde...mox...postmodum.*

[65] De acuerdo con esto, es muy probable que el pasaje remonte directamente a Columela, quizás por eso se explica alguna ausencia, como la de Gargilio Marcial, que es uno de los autores utilizados precisamente en el libro XVII, donde figura la cita.

Es cierto que no es necesario acudir a ello para explicar la omisión de fuentes (cf. nota 1); pero da la impresión de que si el texto procediera

Naturalmente cabe también que *sive* esté en su valor propio disyuntivo, documentado también en el autor, y que San Isidoro confunda los dos agrónomos (Martin [66]): ¿sería muy arriesgado proponer que San Isidoro no distingue a los dos, sino que confunde en concreto a Columela con Paladio, puesto que a éste lo cita por su nombre aduciendo su texto [67], mientras que el agrónomo gaditano no aparece expresamente citado fuera de este pasaje y nunca seguido de una cita a su obra? Si fuera así, el desorden cronológico obedecería a este conocimiento difuso de Columela: maneja su texto, pero no lo relaciona claramente con el nombre ni con la época del autor.

Pero, en cualquier caso, fue Isidoro personalmente quien introdujo el nombre de Paladio, el único que, como es obvio, no figuraba en el pasaje de Columela que reproducía.

Hay un hecho que ha pasado inadvertido y creo que merece la pena destacar: los lugares del libro XVII donde Isidoro se inspira en Columela, proceden, aparte del catálogo de autores, de los libros segundo y tercero de su tratado agrícola [68]. Este dato me parece que muestra que el

---

de intermediarios posteriores, probablemente hubiera incluido otros autores, sobre todo Gargilio Marcial, cuya fama queda bien patente en la obra de Paladio y en la mención, antes señalada, de Casiodoro. Isidoro parece que resumió el texto del propio Columela, o bien otro muy cercano, donde naturalmente, por obvia razón cronológica, no aparecía Gargilio.

[66] Concretamente, a Paladio con Columela: *Les agronomes..., op. cit.*, pág. 243.

[67] Is., XVII 10, 8 — PAL., VIII 2, 2.

[68] De acuerdo con las notas de las ediciones de Arévalo y André, en el libro XVII Isidoro habría tomado exclusivamente pasajes de los caps. 6, 7, 9 y 10 del libro segundo y de los caps. 2, 6, y 17 del tercero de Columela.

Curiosamente, la gran mayoría son explicaciones de términos ya en el propio Columela. Parece como si a Isidoro le preocupasen más, por

conocimiento de Columela, como fuente agronómica del libro XVII, por parte de Isidoro, era bastante pobre: acaso manejaba algún extracto [69], pero ya no la extensa obra completa del gaditano. Por el contrario, Isidoro conoce bien el manual de Paladio, como muestran sus referencias, que recorren distintos libros del *Opus Agriculturae* [70].

En el siglo VII la suerte de dos agrónomos parece que estaba definitivamente echada. Antes, Casiodoro anteponía a Paladio frente a Columela porque era un texto más accesible; ahora resulta que Isidoro conoce mejor a Paladio que a su compatriota.

---

lo menos en este caso, las explicaciones léxicas que la transmisión del contenido agronómico de su fuente; cosa que, por otra parte, cuadra bien con el título, de obra filológica *(Etymologiae)*, del obispo hispalense.

[69] Nuevamente estudiados por P. P. CORSETTI, «Note sur les excerpta médiévaux de Columelle», *Rev. d'Histoire des textes* 7 (1977), páginas 109-132. Algunos, incluso coetáneos o algo anteriores a los primeros manuscritos conservados —siglo IX— *(ibid.*, págs. 109-110) muestran la temprana circulación fragmentada de la obra de Columela, que por su división temática se prestaba fácilmente a ello; quizás la propia amplitud de su tratado haya contribuido al eclipsamiento del Columela agrónomo en la Edad Media.

[70] Según los datos extraídos del aparato literario de la edición de Rodgers, completados con los que proporciona en notas André —marcados éstos con asteriscos— los lugares donde Isidoro se inspira en Paladio, son los siguientes: PAL., I 42 — Is., XIX 19, 12; XX 14, 3, 8; * II 1 — XVII 5, 32; II 14, 4 — XVII 10, 11; IV 13, 2, 3 — XII 1, 45-48; IV 14, 4 — XII 1, 40; * V 1, 1 — XVII 4, 8; * V 3, 2 — XVII 11, 3; VI 9, 1 — XX 2, 33; VI 10 — XII 8, 3; VIII 2, 2 — XVII 10, 8; XI 18 — XX 3, 14, 15; XII 7, 4 — XVII 7, 7; XII 7, 9 — XVII 7, 31; * XII 13, 8 — XVII 9, 22; XII, 15, 1 (según ARÉVALO, ed., *op. cit.)* — XVII 7, 44; * XII 15, 2 (dudosa) — XVII 7, 47; XIII, 4, 1 — XVII 7, 12. Añadimos además: PAL., IV 9, 7 — Is., XVII 10, 16; IV 13, 7 — XII 1, 47; probablemente indirectos, I 9, 4 (FAVENT., 19) — XVI 3, 8; XIX 10; I 10, 1 (FAVENT., 8) — XVI 3, 11; XIX 10, 21; I 10, 3 (FAVENT., 9) — XIX 10, 3; XVI 3, 10.

Incorporado en el texto de las *Etimologías,* Paladio recibió el espaldarazo que le convertía en autoridad y seguramente se benefició de la popularidad de la obra de Isidoro, que la Edad Media vio, mucho más allá de lo que indicaba su título, como una enciclopedia del saber universal: las glosas de varios manuscritos de Paladio, como los del Escorial [71], que ofrecen entre sus múltiples lecturas interlineales y marginales, algunas que recuerdan las explicaciones *ad hoc* de Isidoro [72], o la introducción de un pasaje de las *Etimologías* en el propio texto de Paladio, en un códice de Cambridge (Corpus Chr. College, 297), muestra que para los eruditos medievales, Paladio e Isidoro fueron dos nombres a veces relacionados.

Por otra parte, los pasajes que Isidoro cita de Paladio son los testimonios más antiguos del *Opus Agriculturae.* No sólo preceden en siglos a los primeros códices conservados, sino que son incluso anteriores al arquetipo reconstituible de esos manuscritos, que se hace remontar a finales del s. VIII d. C. Su importancia para el establecimiento del texto de Paladio no es uniforme, pero, para lo que aquí nos interesa, nos permite formarnos una idea de lo que debió de ser el texto de Paladio en los siglos oscuros de la Edad Media.

El testimonio de San Isidoro nos retrotrae, por lo menos, al siglo VII; sus citas de Paladio coinciden, en muchos casos, exactamente con el texto atribuido al arquetipo; cuando no coinciden, generalmente es la tradición manuscrita la más fiable; pero no siempre, con lo que en algunos lugares concretos, Isidoro se convierte en piedra de toque clave para la fijación del texto de Paladio [73]. Tanto cuando Isidoro avala la transmisión, como cuando discrepa de ella sin teleologías aparentes, la confrontación entre ambos testigos directos e indirectos de Paladio prueba que en la mayoría de los casos difieren poco.

[71] Codd. ç, IV 11 y L. III 6.

[72] PAL., I 9, 5 — Is., XIX 10, 26; I 18, 1 — XV 6, 8.

[73] De ello nos ocupamos en otro lugar: «Isidoro de Sevilla: el valor de la tradición indirecta de Paladio».

El Paladio que leía Isidoro —que es el del *Opus Agriculturae,* porque ningún dato permite suponer que San Isidoro conociera las otras dos obras menores, la *Veterinaria* y el *Carmen de Insitione*—, era casi igual al que copiaba ciento y pico años más tarde el supuesto copista del arquetipo de los códices. Esto quiere decir que mientras para otros autores hay que suponer una tradición en estado magmático, un arquetipo líquido, o algo expresivo de una difuminación, en cambio existe ya una especie de *lectio communis* o de «vulgata» de Paladio establecida con bastante firmeza, lo que indica que fue un autor que desde muy pronto interesó copiar fielmente: buena prueba de su temprano éxito.

Siglos IX-XI

El Renacimiento Carolingio y la hegemonía cultural del área francesa constituyen ahora el marco histórico y geográfico de la difusión de la obra de Paladio. Las copias más antiguas datan del siglo IX: cinco códices *(D, P, K, J, L)* de origen comprobado francés que remontan, por vía independiente, a un único antecesor no muy anterior a ellos en el tiempo [74], además de un fragmento del libro

[74] Sobre la difusión de los manuscritos de Paladio, cf. el estudio de R. H. RODGERS, *An Introd.,* págs. 66 y sigs.; Id., «The Moore...», páginas 203 y sigs. De ello y las posibles relaciones genealógicas de los manuscritos medievales e hispanos del libro I de Paladio, un total de cincuenta y cinco códices, nos hemos ocupado con más detalle en otro lu-

XI copiado por Walafrido Estrabón y conservado en un manuscrito de Saint Gall [75]. Estos códices que tienen en sus grafías la impronta de su época —minúscula carolina, *diphthongati,* uso de algunas capitales— muestran ya indicios de contaminación, compañera inseparable de la transmisión textual de Paladio en todos los tiempos, pero que en estas fechas tempranas, denota ya el amplio uso de su manual desde épocas anteriores a los primeros manuscritos conservados.

Los límites geográficos del Imperio, parecen ser también las fronteras de la expansión del *Opus Agriculturae* hasta el siglo XII [76]: junto a los dos manuscritos franceses *(Q, S),* aparecen otros cuatro copiados en distintas zonas de Alemania *(G, V, H,* Lyell 57, y acaso también su modelo), que no guardan especial parentesco entre sí ni proceden tampoco de los códices del siglo IX.

Es probable que las reformas carolingias en materia de agricultura y las necesidades de manuales agronómicos en la Europa encaminada al feudalismo hayan jugado un pa-

gar: *Palladius. Liber I.* A estos trabajos remiten las referencias a los manuscritos de Paladio y sus siglas.

[75] La mano de Walafrido Estrabón en el cód. *W* fue reconocida por B. BISCHOFF, «Eine Sammelhandschrift Walahfrid Strabos», *Festschrift Georg. Leyh, Beiheft z. Zentralbl. f. Bibliothekswesen* 75 (1950), 30-48. (Id.: *Mittelalterliche Studien* 2 (1967), 34-51, citado por RODGERS, ed., *Praef.,* X, *An Introd...,* pág. 67), demostrando que el códice pertenece a la familia de los cinco primeros manuscritos franceses.

[76] No se puede concluir que Paladio no fuera conocido allende estos límites; si lo fue, no hay constancia testimonial de ello. Pero al describir la circulación del *Opus Agriculturae,* hay que tener en cuenta las copias perdidas, que podrían mostrar otros escritorios donde se copiaba la obra de Paladio, y la dificultad, en otros casos, de precisar el origen de muchos códices. Un panorama como éste, basado exclusivamente en el dato positivo de los manuscritos conservados, está seguramente sujeto a un alto grado de error y es meramente indicativo.

pel importante en la transmisión de estas obras: los dos únicos manuscritos de Columela anteriores al siglo XV pertenecen precisamente al siglo IX [77], y también del noveno es la única anotación marginal de la obra de Catón, que conoció, como la de Varrón, un largo período de olvido [78].

Por el contrario, frente al escaso número de manuscritos de sus predecesores, la cantidad ostensiblemente superior de copias de Paladio permite señalar su encumbramiento definitivo sobre el resto de la literatura agronómica antigua que, incluso desde estas fechas de Renacimiento cultural, inicia un progresivo descenso de popularidad.

Siglos XII-XIV

Esta época nos ofrece el momento culminante de la fama de Paladio: copias abundantes que circulan por la mayor parte de Europa, el primer testimonio de sus otras dos obras menores, glosas, extractos, menciones de eruditos occidentales y árabes, y las primeras traducciones.

[77] Cf. P. P. CORSETTI, «Note sur...», págs. 109-133; n. 3, «... il s'est produit, sous les Carolingiens, une amélioration des méthodes d'exploitation, notamment sur les domaines appartenant à l'Eglise... Il conviendrait pourtant de ne pas surestimer l'influence du Res rustica ... même à cette époque, le traité de Columelle semble avoir connu une moindre diffusion que celui de Palladius...».

Es posible que el *Hortulus* de Walafrido Estrabón dependa también del libro X de Columela.

[78] A. MAZZARINO, *M. Catonis de agricultura,* Teubner, Leipzig, 1962. *Proleg.,* pág. XV: *Hinc* (i.e. III p. Chr. saec.) *altum succedit silentium quod —si adnotationem exceperis a monacho quodam saec. IX in marginibus adscriptam cod. Bern. 363—, circa a. 1300 Petrus Crescentius... septuagenarius rupit.* Aparte de menciones de otros autores, el manuscrito más antiguo de Catón y Varrón remonta al siglo XII/XIII *(ibid.,* páginas LXVI-LXXIV).

Entre estos siglos se escalona la inmensa mayoría de los manuscritos de Paladio y se amplían lógicamente las zonas de expansión del *Opus Agriculturae:* aparte de los manuscritos franceses, todavía abundantes, pertenecen a esta época los manuscritos italianos, especialmente *M,* del siglo XIII/XIV, el único qué ofrece también el libro de *Veterinaria* y el *Carmen de Insitione.*

De los cuatro códices conservados hoy en El Escorial, uno de ellos *(a)* probablemente sea el que figura citado a finales del siglo XII en el inventario de la biblioteca del Obispo de Cuenca, Gonzalo Palomeque [79], aunque el tratado de Paladio circuló en España desde mucho antes, como prueba el que San Isidoro hubiera tenido acceso a su texto.

En la Europa insular quizás existió un antiguo ejemplar en escritura irlandesa y con incipiente división de palabras, que consideramos el modelo perdido de un grupo de diez manuscritos conservados hoy en distintas bibliotecas europeas; pero varios de ellos de comprobado origen insular [80].

[79] L. RUBIO, *Catálogo de los manuscritos clásicos latinos existentes en España,* Universidad Complutense, 1983. G. ANTOLÍN, *Catálogo de los códices latinos de la Real Biblioteca del Escorial,* Madrid, 1913, vol. III, pág. 233. SVENNUNG, *Unters.,* pág. 628. RODGERS, *An Introd.,* pág. 68.

[80] MOURE, *Palladius. Liber I,* págs. 212 y sigs.; 261 y sigs. Se trata hipotéticamente del modelo de los códices *T* y *q,* conservados hoy en Francia, y del de los manuscritos ingleses *U y O n h i d* —la procedencia insular de varios de ellos es conocida—, así como del manuscrito *v,* hoy en Basilea, pero que quizás delata la mano de algún copista irlandés en la tendencia a las grafías geminadas y en confusiones de abreviaturas *(ibid.,* pág. 54). Con estos mss. comparte el códice *V,* del siglo x, variantes significativas; la contaminación de este antiguo testimonio y la de su presunto modelo *(ibid.,* págs. 298-299) no permite explicar de dónde ni cuándo tomó *V,* copiado, según se dice, en el sur de Alemania, esas coincidencias; acaso algún antepasado «alemán» viajó en fechas tempranas a la Europa insular, o, con más probabilidad, el camino fue el inverso (cf. nota 3).

La obra de Paladio, con más de ochenta manuscritos de estos siglos, debía de ser el manual agronómico más corriente, a juzgar por el número escaso de copias coetáneas de los demás agrónomos: un sólo testimonio de Catón y Varrón, y ningún superviviente de Columela.

Y no sólo el número de manuscritos sirve de índice de referencia de la fama de Paladio, sino la propia índole de los códices conservados: la contaminación tan acentuada que dificulta el establecimiento de un *stemma codicum* sin que pueda precisarse muchas veces las direcciones en que obró, las glosas marginales de varios códices en función de nuevos epígrafes, las interlineales de algunos manuscritos que, a veces desde tiempos más antiguos, se deslizan y se incorporan al texto de otros, mostrándonos así una forma muy productiva de nuevas interferencias, cuando el códice glosado entre sus líneas vuelve a ser copiado: el escriba duda entre las dos lecturas y transcribe las dos en cualquier orden, o una sola a su elección; en copias sucesivas la contaminación alcanza así un efecto multiplicador.

Estas glosas, generalmente en latín y alguna vez en lengua nacional, existen ya en los manuscritos anteriores, pero alcanzan proporciones mucho más notables en esta época hasta el punto de aparecer compartidas por manuscritos que no tienen ningún parentesco especial en su textos o son distantes en el tiempo [81]: son lecturas explicativas que parecen remontar a ejemplares perdidos destinados a

[81] Los códices del Escorial *A* (s. XII) y *Ñ* (s. XIII), por ejemplo, comparten sólo en el libro I cerca de cincuenta glosas con el códice *f* (s. XIII), conservado en Florencia, y perteneciente a otra rama de la tradición *(Palladius. Liber I,* págs. 135 sigs.; 221 y sigs.).

la corrección, o a una especie de tradición independiente de glosas, que muestran el interés de los lectores por entender un texto cuya terminología científica se les escapaba muchas veces ya.

Otro grupo de códices de la época *(s, f, m, ç, e)* ofrece lecturas originales y grandes omisiones que tienden a coincidir con unidades de sentido. Acaso su modelo representa un primer intento erudito de ofrecer un Paladio parcialmente abreviado. Otro resumen, muy sucinto (frutales, conservación de productos, viñedo y elaboración de vinos), de un tal *Gotfridus, Gotefridus* o *Godefridus* debió de conocer también cierto éxito como muestran alrededor de una decena de manuscritos, varios del siglo XV, que ofrecen este *Palladii liber breviatus...* [82].

Eruditos medievales del Occidente europeo y del mundo árabe constituyen otros ecos del *Opus Agriculturae:*

Hugo de S. Víctor, en el siglo XII, ofrece una de las muestras más claras de su conocimiento de Paladio en la obra *De Vanitate Mundi (P. L.,* 176, 766): al tratar de la agricultura, como una de las partes en que se divide la mecánica, utiliza con pocas variantes el pasaje de San Isidoro, *Etym.* XVII 1: ... *Aemilianus, sive Columella insignis orator...* Como probablemente no reconoce a Paladio en el *Aemilianus* isidoriano, añade: *Palladius quoque de agricultura scripsit,* referencia sin duda importante, porque indica que era el único agrónomo que él pudo añadir al margen de la cita de autoridad.

San Alberto Magno se sirvió ampliamente de Paladio en su *De Vegetabilibus* VII. También en el siglo XIII fue uno de los modelos de Vicente de Beauvais *(Speculum naturale, historiale et doctrinale* XXXIII), especialmente en los libros X-XV dedicados a botánica, así como también de Pedro Crescencio *(Ruralium commodorum* XII), y de Tomás de Cantimpré *(De natura rerum* XX). Precisamente estos tres eruditos que citan con propiedad a Paladio, sólo dan muestras de conocer indirectamente a otros agrónomos, como Columela por parte de V. de Beauvais, o Gargilio Marcial por P. Crescencio y T. de Cantimpré.

Todavía otras referencias sobre Paladio se encuentran en autores como Odón de Meun y Esteban de Tournai [83].

También Paladio parece haber tenido acogida entre los árabes hispanos. Parte de la producción agronómica árabe se ha perdido [84] y en la conservada, directamente o por traducciones, no resulta factible saber si el uso de las fuentes es directo o depende de otras obras perdidas [85].

Sería necesario un estudio interdisciplinar para conocer el entronque de esta tradición con la grecolatina. En las obras árabes que hemos examinado, siempre por traducciones, hay efectivamente claros paralelos con textos de

[82] Este extracto no ha sido, que yo sepa, editado; cf. SCHNEIDER, ed. 1795, *Praef.,* VIII. Otras referencias en SVENNUNG, *Unters.,* págs. 627-628. Añádase a los manuscritos citados por él, el códice *lat. oct.* 86, siglo XIV, de cuya existencia supimos gracias a la información del Dr. G. Achten, bibliotecario de la Staatsbibliothek berlinesa occidental, donde actualmente se halla. Los datos más completos se encuentran en el trabajo de M. AMBROSOLI, «L'Opus Agriculturae...», *op. cit.,* págs. 240-247, que señala su éxito desde el s. XIII al XVI en estamentos populares.

[83] M. MANITIUS, *Geschichte der lateinischen Literatur des Mittelalters,* Munich, 1911-1913; (reimp. 1959); II 543, III 941.

[84] M. ULLMANN, *Die Natur-und Geheimwissenschaften im Islam,* Leiden. Brill., 1972, cap. VII, págs. 427-451; J. Martínez Gázquez, «Fuentes clásicas del mito de la Gugonia», *Faventia* (1980), págs. 35-52.

[85] Aparte de las obras agronómicas, no supervivientes (la célebre de Abucasis, por ejemplo), otras las conocemos indirectamente, como la de Ibn Wafid (Abencenif), utilizada en la *Agricultura* de G. Alonso de Herrera.

Paladio y otras veces se cita su nombre. Pero, a simple vista, da la impresión de que la pervivencia de los agrónomos latinos entre los árabes es diferente de la occidental. Quizás por la lectura de las *Geopónicas,* nombres como los de Columela, Gargilio Marcial, y aun Varrón, aparecen con una vigencia que no tuvieron en el Medievo europeo.

Es éste el caso de Ibn al-Awwām (Abū Zacaria) de Sevilla que escribió entre los siglos XII/XIII una extensa obra de agricultura en treinta y cinco libros: *Kitāb al-Filāḥa* [86]. En el prólogo (artíc. VII) cita sus fuentes, que son grecolatinas y árabes [87]. Por confesión de parte, el uso de los agrónomos latinos es indirecto [88], pero, en cualquier caso,

[86] A juzgar por la fecha muy tardía de las traducciones conservadas, la obra de Al-Awwām debió de circular exclusivamente entre los árabes. Parece que la primera traducción abarca dos capítulos incluidos en el *Tratado del cultivo de las tierras* de Mons. Tull, traducido al francés por D. de Monceau y al castellano por M. Joseph de Aoiz, Madrid, 1751. El apéndice de Al-Awwām fue traducido allí por M. Casiri (cf. J. L. Soto Pérez, *Arabismo e ilustración,* Oviedo, 1985). Anteriormente a la traducción francesa de J. J. Clément-Mullet, *Le livre de l'agriculture d'Ibn al-Awwām,* París, 1864-1867, se realizó la castellana de J. A. Banquieri, de 1802 (B. N., *Afr.* G. F. 2537), a la que remiten nuestras citas. En la Censura del Conde de Campomanes que precede a la traducción, se reprochan ciertas omisiones de la *Agricultura* de Herrera «porque consultó a Abencenif y no a Ibn al-Awwām... como son el arroz etc...»; seguramente Herrera no tuvo acceso a esta obra, precisamente por la ausencia de traducciones al castellano.

[87] Artíc. VII: «En esta mi obra adopto y sigo cuanto comprende en la suya el sabio Doctor... Abu-Omar Ebn-Hajaj intitulada Almokna (o la Suficiente).... En esta obra refiere los principales dichos o sentencias, citando a sus autores respectivos. Treinta son de los que se ha servido. Los antiguos son Junio (Columela), Varrón, Lecacio, Yucansos, Taracio, Betodun, Ḅariayo (Paladio), Demócrito el Griego, Casiano...».

[88] También Millás Vallicrosa sostuvo que sólo conocía indirectamente a Columela, por medio del referido Ibn Hayyag, árabe sevillano del s. XI que cita, a su vez, como fuentes de su agricultura, entre otros, a *Mar-*

las citas de Columela priman sobre todos los demás agrónomos de la Antigüedad. Paladio, pese a la mención del prólogo, juega un papel reducido [89].

Mayor repercusión debió de tener, en cambio, la obra de Paladio en otros autores del mismo entorno, como, por ejemplo, en Ibn Wafid (Abencenif), del siglo XI, a juzgar por las citas de G. Alonso de Herrera [90] y por la tradición posterior que unió los nombres de Abencenif y Paladio haciéndolos circular juntos en algún «lunario», como el de G. Cortés (cf. *infra*).

En otros textos de agricultura árabes quizás se encuentren huellas de una utilización de Paladio: Ibn Bassal (ed., J. M. Millás Vallicrosa - M. Aziman, Tetuán, 1955) no cita las fuentes de su *Agricultura* pero existen algunos *loci similes* de Paladio con esta obra y con la de su compatriota del s. XIII Ibn Luyun (ed. J. Eguaras Ibáñez, Granada, 1975), a pesar de que éste no menciona tampoco entre sus modelos a Paladio [91].

Fuera de este entorno comienzan también por esta época las traducciones de Paladio: al inglés medio, en verso [92]; al italiano, quizás ya a mediados del siglo XIV [93]; al catalán.

sial (Al-Andalus (1955), págs. 89 y sigs.). Creemos que quizás se trata de Gargilio Marcial, que también aparece mencionado en ocasiones (páginas 169, «Marsial el Médico», 175, etc.) por Ibn al-Awwām.

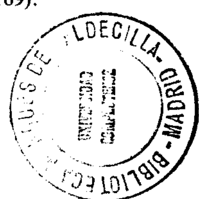
[89] Columela es la autoridad en los caps. IV y V dedicados a huertas y árboles, y en temas controvertidos, como la plantación del olivo: «Tal es la opinión, dice Ebn-Hajaj, de tres sabios célebres... Pero esto, dice Ebn-Hajaj, es contrario a la primera opinión... y para mí la opinión más arreglada de todas es la de Junio» (pág. 169).

[90] Cf. *infra,* n. 41.

[91] Cf. Pal., IX 8, 4-6 n.

[92] M. Sirch, «Die Quellen...», pág. 41.

[93] Rodgers, ed., *Praef.,* XXIV.



Es ésta, desde nuestra perspectiva, la versión más interesante de Paladio. Su autor, Ferrer Sayol, protonotario de la reina doña Leonor de Sicilia, realizó su traducción entre los años 1380 y 1385. No es la única traducción catalana de Paladio: se conserva otra de finales del siglo xv y un fragmento de una tercera en un códice mallorquín. Pero la de Ferrer Sayol debió de ser la más autorizada, como prueba el que nos haya llegado por una reproducción manuscrita de fines del siglo xv (Biblioteca Serrano Morales de Valencia) y por una traducción castellana de comienzos del siglo xvi (Biblioteca Nacional, ms. 10211) que no parece proceder directamente del códice Serrano Morales [94].

Esta versión del *Opus Agriculturae* es muchas veces una paráfrasis que incluye la experiencia personal del traductor [95], y sus esfuerzos ante una terminología que no siempre conocía. Un ejemplo es el texto de PAL., III 29, 3, *Tunc opon Quirenaicon, quod Graeci si appellant,* en la traducción castellana (f. 97), tomada directamente de la catalana, se dice: «un licor que es dicho en griego Opocarenaycon. Aquesta licor no he fallado expuesta en sinonimas nin en otros libros de gramatica nin el libro del palladio no la declara en otra manera. Mas he fallado en un libro del palladio arromançado quel aqueste es opio que es suco de castallo o papaver...», y sigue una digresión sobre las virtudes del opio [96].

La empresa obedeció a esta exigencia práctica de fijar los términos técnicos. Paladio seguramente empezaba a ser

[94] L. TRAMOYERES, «El tratado...».

[95] PAL., III 242: «... empero en catalunya en especial en barcelona en cada mes del anyo» (f. 81).

[96] Cf. PAL., IV 6 n.

un autor oscuro, no por su sintaxis ni su estilo, sino por su vocabulario científico. En el prólogo, Ferrer Sayol advierte precisamente esta dificultad de partida, e indica además que existían ya otras traducciones de Paladio como correspondía a una obra que entonces se calificaba de utilidad pública [97].

El carácter libre de esta versión y el mismo hecho de que hubiera otras anteriores, que, a lo mejor, el traductor consultó, no permiten saber con seguridad cuál era el manuscrito de Paladio que había traducido. Pero hay un dato sorprendente: la enorme coincidencia de esta traducción precisamente con las glosas de los manuscritos escurialenses *A, Ñ* y del florentino *f* [98] —en medida un poco menor, en este caso—.

[97] «E es çert que lo libre de palladi, per la gran subtilitat e brevitat de vocables, que no son en us entre nosaltres en cathalunya, ne encara en spanya, es molt anarrit e rebujat e menspreat per tal com nol podien entendre encara que alguns senvien fets aromançadors, los quals no an aguda cura de declarar molts vocables quey son no coneguts, ne usats en nostre lenguatge, mas quels au posat simplement, segons quels an trabats scrits en lo lati ... per que yo Ferrer Sayol ... nehent encara que aquest libre es molt util e profitos a tots los homens, ... e volgut novellament arromançar ... tornant aquell novellament de lati en romanç ... a profit de la cosa publica.»

[98] Basten algunos ejemplos del libro I (siempre en el mismo orden, la primera lectura es la del texto, la segunda la de las glosas; entre paréntesis la traducción castellana, literal de la catalana):

2, 1 *Salutaris et clemens: purus subtilis* («Puro et subtil»). 3, 1 *salubritatem: puritatem* («puridad»). 3. 1 *caeli: loci* («lugar»). 4, 1 *frigus tepore suo mulceat: hieme sit calida estate frigida* («e que sia naturalmente fría en el estío y caliente et tibia en el invierno»). 5, 4 *levia nitida: plana splendida* («planos e lisos»). 5, 5 *ut stagnet: aquas collectas retineat* («por tal que no se faga estanyo de agua de pluvia nin de otras»). 6, 3 *soli et provinciae: terrae et regiones* («tierra provincia o región»). 6, 6 *colono possidenti: vicino* («vesino»). 6, 6 *siliginis: centeno* («seguel

Si Ferrer Sayol conocía estos códices, eso querría decir que ya en los finales del siglo XIV alguno de ellos o algún directo antecesor o pariente ya estaba en España. Pero no parece probable, porque no suele seguir el texto de estos manuscritos, sino sólo sus lecturas interlineales [99]. Quizás no tuvo acceso a ellos, pero sí, en cambio, a unas glosas de Paladio coincidentes con las de los manuscritos hispanos e italianos, que circulaban independientemente del texto, como antes hemos supuesto; seguramente son esas y no otras las que el traductor, en la versión castellana, llama «sinónimas»: aclaraciones por vía generalmente de la vulgarización terminológica que demuestran la difusión y la autoridad de Paladio.

Desde el siglo XV

Desde estas fechas comienza el lento declive de la fama de Paladio. Es todavía la época en que se copian alrededor de una treintena de manuscritos del *Opus Agriculturae* del s. XV y alguno del s. XVI, del descubrimiento a mayor escala del *Carmen de Insitione* con siete códices también del s. XV, de nuevas traducciones [100], de estudios eruditos sobre su texto y de los primeros ejemplares impresos.

El más importante de los trabajos filológicos de la época sobre Paladio es el del humanista italiano A. Poliziano (1454-1494), que anotó una cantidad considerable de lecturas originales en los márgenes y entre las líneas de la *editio princeps* de Paladio. Estas lecturas se incorporaron pronto a ulteriores ediciones: procedían directamente de la mano de Poliziano, el sabio que en la edición príncipe de Catón había anotado también las lecturas del antiquísimo códice Marciano, el mejor representante del texto del primer agrónomo, ya sólo conocido hoy por estas anotaciones y las de P. Victorio. Esto indicaba algo sobre el método de Poliziano: la tendencia a buscar los *codices pervetusti* como primer criterio de crítica textual [101]. En el caso de Paladio,

---

o centeno»). 6, 9 *nigras vites: utpote labruscas:* («conviene a saber las lambruscas»). 8, 2 *hortis: edificium* («la casa o tierra»). 10, 3 *structuris: parietibus* («paredes»). 18, 2 *asellis: asseribus* («en maderos o sitios de fusta»). 19, 2 *amurca: fece olei* («feses de olio»). 20, 1 *specularia: fenestras de vitro* («finiestras»). 35, 6 *Campas: vermes virides...* («erugas que son gusanos verdes»).

[99] Que no se realizó directamente sobre el texto de los códices, se prueba por las omisiones y otras discrepancias de los manuscritos (por ejemplo: I 13, 1 *in villa — aut cannis: om. A;* I 19, 3 *palmi-mensuram: in fine cap. scrip.* Ñ; I 13, *om. cap. f),* que no figuran en la traducción. Apunto además las siguientes omisiones del traductor que podrían ayudar en la búsqueda del modelo o los modelos precisos: I 6, 18 - I 8, 1; I 16; I 26.

[100] En alemán: *Das Ackerwerk Lucii Columellae und Palladii,* verteutschet durch M. Herren, Strasburg, 1538. Posteriormente, otra en 1612 (cf. GESNER, ed. Biponti, 1787-88, pág. CXLVI; SCHNEIDER, ed., *Praef.,* IX, cita una primera versión germánica del año 1493; M. SIRCH, «Die Quellen...», págs. 41 y sigs.).

En francés: *Les treize livres de choses rustiques de Palladius, traduits nouvellement de latin en françois,* par M. Jean Darces, París, 1554 (el título indica otras traducciones previas; noticias sobre ello, en Schneider, *ibid.).*

En italiano, señala GESNER, *ibid.,* dos versiones venecianas de 1528 (P. Marino) y 1560/64 (F. Sansovino); SCHNEIDER, *ibid.,* menciona otra de 1478 y una más de 1519, también de Venecia. Sobre las traducciones catalanas y castellana, cf. *supra.*

[101] R. SABBADINI, *Il metodo degli umanisti,* Florencia, 1920, pág. 56 sigs. Posteriormente R. RIBUOLI, *La collazione polizianea del codice bembino di Terencio con le postille inedite del Poliziano e note su Pietro Bembo,* en «Note e Discussione erudite» a cura di A. Campana, Roma, 1981, donde se destaca el respeto a los manuscritos, por parte de Polizia-

las lecturas de Poliziano resultaban sospechosamente brillantes para solucionar pasajes oscuros y se desconocía de qué códices, entre tantos conservados, procedían, de forma que desde el siglo pasado los editores consideraron que eran simples conjeturas de un filólogo de gran talla [102].

Pero Poliziano había sido, también en esta ocasión, fiel transmisor de las variantes que había encontrado en algún manuscrito emparentado con el modelo de donde proceden varios otros que se escalonan desde el siglo XI en adelante [103]: un códice de venerable antigüedad, por tanto, y además de la familia del ms. ç que, curiosamente, perteneció a la biblioteca de Petrarca.

Sin embargo Paladio pierde progresivamente su supremacía sobre los demás agrónomos: los cerca de cuarenta manuscritos de Columela y los veintiséis de Catón [104], al que acompaña Varrón ya desde época antigua, revelan la repercusión que tuvo en el Quattrocento el redescubrimiento de los primeros escritores agronómicos.

En algunas copias, como las hispanas, aparecen juntos los tres [105]. En la *editio princeps* de Venecia en 1472, N.

no, incluso cuando ofrecen lecturas claramente erróneas porque pueden mostrar algunos *rectae lectionis vestigia.*

[102] SCHMITT, ed. 1898; *Praef.*, XI: *aut codices, ex quibus hausit, iam interpolatos fuisse aut ab illo factas esse coniecturas.* Posteriormente, Rodgers (ed. 1975, *Praef.*, XV-XVI): *suspicor tamen eas nil nisi doctorum Italorum coniecturas esse.* En la misma línea, R. MARTIN (ed. 1976, *Praef.*, LX-LXI): *en tant que conjectures.*

[103] «Las fuentes ...», *op. cit.*

[104] A. JOSEPHSON, *Die Columella-Handschriften,* Uppsala, 1955, páginas 151 y sigs. A. MAZZARINO, ed. 1962, *Proleg.* LXXVII-LXXVIII.

[105] *Codd. Barc.* 626 y *Scor. R.* I. 17: éste último de la biblioteca de Jerónimo Zurita (cf. L. RUBIO, *Catálogo...*, n. 7 y 238). L. GIL, *Panorama social del humanismo español (1500-1800),* Madrid, 1975, pág. 677.

Ienson publica el texto de Catón, Varrón y Columela, preparado por J. Merula; Fr. Colucia se ocupa, incluyendo el «nuevo» poema sobre *Los injertos,* del de Paladio, que se añade junto a los tres anteriores: es la constitución del *corpus scriptorum rerum rusticarum,* que, en sucesivas ediciones, transmitió conjuntamente las obras de los cuatro agrónomos.

Otras cuatro reimpresiones del s. XV y diecisiete del s. XVI — y el silencio editorial del s. XVII — dan paso a las grandes ediciones *cum notis variorum* del s. XVIII: las de Gesner y Schneider contienen comentarios al texto, todavía hoy muy estimables.

Desde la primera edición, Paladio no sería editado independientemente hasta la teubneriana de Schmitt a fines del siglo pasado, y el primer «Paladio completo» dista poco más de una docena de años de estas páginas.

En este camino del s. XV en adelante Paladio debió de circular más que con los otros agrónomos, a la sombra de ellos. El tratado de Catón empezó pronto a ser valorado por los humanistas del s. XV/XVI: aparte del contenido agrícola, era un reencuentro con el latín arcaico que algunos se complacieron en imitar y otros en explicar filológicamente [106]. Columela se fue convirtiendo progresivamente en la base principal de los estudios científicos posteriores en los que fue, poco a poco, eclipsando a Paladio.

[106] A. MAZZARINO, ed., *Proleg.,* XVII-XVIII, reproduce una carta «Candidus Nicolao Nicoli ...» del año 1412 ó 1413, donde se mencionan manuscritos de Catón, Paladio, Columela y Varrón; el estilo del autor está lleno de arcaísmos *(duint, siet, ...);* se trata, como demuestra Mazzarino, de una imitación deliberada de la lengua del *De agri cultura* de Catón. Algún tiempo después (1524), T. Linacrio, comenta la lengua catoniana en libros gramaticales: *De emendata structura latini sermonis* (ibid., XX).

Todavía en la *Agricultura* de Ch. Estienne [107], se utiliza mucho a Paladio, incluso a veces textualmente, sin mencionarlo [108], pero el autor más citado es Columela. Allí mismo, en la «advertencia al lector», A. Languier vuelve a emplear el catálogo de agrónomos de Columela (I 1), que ya antes hemos encontrado en Isidoro y a través de él en Hugo de San Víctor; estos dos autores habían añadido por su cuenta el nombre de Paladio, pero en este prólogo está, sencillamente, ausente [109].

Un recorrido breve por el Renacimiento español y la fama de Paladio desde esa época, nos lleva a detenernos, en primer lugar, en la obra de G. Alonso de Herrera [110] que unió a su saber personal, adquirido por su estancia en Granada, donde conoció las prácticas agrícolas árabes, y por sus viajes como capellán de Jiménez de Cisneros, un amplio uso de fuentes: griegas, según él dice, y, desde luego, latinas —los cuatro agrónomos, Virgilio, Plinio y Macrobio—, «modernas» —P. Crescencio, Bartolomé de Inglaterra y V. de Beauvais— y entre las árabes, Averroes, Avicena, y, especialmente, Abencenif.

Sin embargo, las fuentes clásicas de la *Agricultura de* Herrera no han sido, que sepamos, estudiadas. Sería ilus-

[107] Cito por una de las numerosas reediciones de esta obra: CH. ESTIENNE et J. LIEBAULT, *L'agriculture et maison rustique,* Lyon, 1668.

[108] *Ibid.,* págs. 4, 5: «Aucuns iettent dans les cisternes anguilles et autres poissons de riviere pour y paistre et estre nourris afin que par leur mouvement l'eau acquiere plus grande legereté et ensuive aucunement le naturel de l'eau courante». Corresponde a PAL., I 17, 2.

[109] «... Le premier entre les Latins fut Marc Caton Censeur... Lucius Moderatus Columella et autres.»

[110] G. A. DE HERRERA, *Obra de Agricultura* (ed. de J. U. MARTÍNEZ CARRERAS). Biblioteca de autores españoles, Madrid, 1970. Las referencias a la obra de Herrera, salvo advertencia expresa, se refieren a esta edición.

trativo saber si leyó los autores griegos por versiones latinas o castellanas y si conocía las árabes directamente o también a través de traducciones al castellano [111].

En cambio, respecto a las fuentes latinas, podemos asegurar que Herrera conocía de primera mano el texto de Paladio, como el de Columela y Plinio, citados con mucha mayor frecuencia que Varrón y Catón —éste poco mencionado—, e incluso que Virgilio, al que, en cambio, se complace en citar a veces en lengua latina [112], dándole así un trato de privilegio frente a los demás. Hay en Herrera muchas citas textuales e incluso capítulos enteros que son prácticamente traducciones de Paladio, que prueban que Herrera no consultaba las viejas versiones de este agrónomo, ni siquiera la castellana, poco anterior a él, sino su obra latina directamente [113]; remite también indirectamente

[111] Así lo supone C. E. DUBLER, «Posibles fuentes árabes de la Agricultura General de Gabriel Alonso de Herrera», *Al-Andalus* (1941), páginas 135-156.

[112] *Op. cit.,* págs. 17, 27, etc.

[113] Así, el capítulo *De los azufeifos (op. cit.,* pág. 133) procede de PAL., V 4, 1-3, con similitudes como éstas: *si arbor haec tristis est, ferrea strigili subrasa hilarior fiet vel si fimun bubulum radicibus modice et frequenter adfundas.* HERRERA *(ibid.):* «si están enfermos y algo tristes, dice Paladio, que les hará gran bien rascarles un poco las ramas con un almohaza y que ansi tornarán frescos y alegres, o echándole en las raíces boñigas de bueyes. Y que éstas sean en poca cantidad y muchas veces». La versión de Herrera es más fiel al texto latino que las traducciones catalana y castellana conservadas, como se advierte comparándolo con ésta última versión que reproduce literalmente la catalana en los pasajes citados (f. 133): «E si el arbol o la canya o las ramas del açufeyfo son tristes que no tienen aquella verdura que deven, con un fierro que aya dientes assi como almohaça le podras tirar grant parte de la corteça o abras bonygas de buey. E meter las has en el pie o fais tempradamente et muchas veses. E tornara en su estamiento». Herrera traducía directamente a Paladio (aunque coincida en términos aislados con ellas : *almo-*

a él cuando refiere fórmulas de sus continuadores medievales, como el Crescentino o Abencenif. Precisamente gracias a la *Agricultura* de Herrera tenemos ciertas pruebas para sospechar cuánto debe en concreto Abencenif al texto de Paladio [114].

Pero desde la constitución del *corpus* de los cuatro agrónomos, Columela se convierte en la autoridad en la materia. Y también para Herrera es el autor más veces citado; incluso cuando Paladio ofrece una explicación más completa —como, por ejemplo, en gran parte de los frutales, que el gaditano no llegó a conocer o sólo muy superficialmente—, Herrera parece esforzarse en buscar algún

---

haza, boñiga) y no cometía los errores de éstas (cf. *subrasa,* correctamente en Herrera; pero no en la versión castellana). La independencia de Herrera se muestra en muchos otros lugares. Así, en otra de sus citas *(op. cit.,* pág. 24): «Paladio dice: conviene sembrar el trismesino en lugares fríos y nevosos onde sea el estío húmido o llovioso, porque en las tierras callentes o secas pocas veces responde si por enero o hebrero se siembra». PAL., I 6: *Trimenstris satio locis frigidis, nivosis convenit, ubi qualitas aestatis humecta est, ceteris raro respondet eventu.*

La versión castellana (f. 16), como la catalana, es una paráfrasis, con errores terminológicos, mucho más alejada del texto latino: «El ordio o çevada tresmesor, conviene a saber, que en espacio de tres meses es sembrado e cogido se deve sembrar en la primavera, conviene a saber, quando la calentura comiença conque y aya alguna humidad mayormente en las regiones que son frías, en otra manera non salira ni aprovechara».

[114] Herrera se convierte así en una fuente indirecta de la obra perdida de Abencenif (cf. *supra)* que utilizó el texto de Paladio, o bien sus fuentes. Algunas recomendaciones del agrónomo árabe, según Herrera *(ibid.,* pág. 71), como la de conseguir racimos de uvas blancas y negras enlazando sarmientos de dos cepas contiguas de cada especie, se corresponde con PAL., III 33; lo referente a la vid triacal (HERRERA, pág. 73) es muy similar a PAL., III 28, entre otros; la conservación de las rosas (HERRERA, pág. 253), también en PAL., III 21; VI 17. Nótese que en estos casos, Paladio remonta a fuentes griegas que pudieron ser directamente consultadas por Abencenif.

cabo que le permita hacer una cita de mayor prestigio, generalmente Columela, o Plinio, para no seguir solamente a Paladio [115].

En su *Obra de agricultura copilada de diversos autores,* Alcalá de Henares, 1513, Herrera parece haber sentado definitivamente en España el criterio razonable de la primacía de Columela sobre Paladio como base de la agronomía. El prestigio del tratado de Herrera se manifestó sobre

---

[115] Así, en el capítulo sobre el azufaifo, traducido de Paladio —cf. *supra—* añade una nota de Plinio: «su postura de los cuescos es por el mes de abril como dice Plinio» *(op. cit.,* pág. 133). Este dato del mes también aparecía en Paladio; no había necesidad de ir a buscarlo a Plinio, que además dedicaba al azufaifo muy pocas líneas (15, 47; 17, 75), salvo para poder citarlo. Algo parecido ocurre cuando trata *de los alberchigos o albarcoques (op. cit.,* pág. 132); también en este tema la descripción de PAL., XII 7, 1-8, es la más completa de las conservadas de la Antigüedad. Herrera lo cita con propiedad a propósito del injerto con el ciruelo (PAL., XII 7, 15) pero añade inmediatamente una nota de Columela —que apenas se había ocupado de este árbol (5, 10, 20), todavía exótico en su época—, tomándola del capítulo donde éste hablaba de los injertos en general, sobre la similitud entre el patrón y la púa, sin mayor relación con el tema que Herrera estaba tratando.

Este deseo de aducir las autoridades, le lleva alguna vez a cometer imprecisiones en sus citas. Así, en su capítulo *De los avellanos (op. cit.,* pág. 131): «... Puédenlas poner de cualquier manera destas. La una, quiebren la cáscara muy sotilmente como no se atormente el avellana, y assi sin ella la pongan, y si hay temor de hormigas, envuélvanla en un poco de lana, como dice Columella para las nueces, mas si hormigas no temen, no le pongan lana, que mejor nascerá sin ella. La otra manera es sembrar en la era simiente de cañahejas, y desque hayan nascido, y estén algo crescidas, hiendan el tronco y metan en él el avellana sin cáscara y desque bien metida, cúbranlas bien de tierra...». A pesar de la cita de Columela, el procedimiento de envolverla en lana procede de Paladio (II 15, 18); a Columela (5, 10, 14) remonta exclusivamente el segundo método, de sembrar cañahejas, aunque sólo este agrónomo sea el mencionado.

todo en las sucesivas reediciones de su obra [43] a la que se fueron incorporando otros tratados de tema similar, como el de Rodrigo Zamorano, *Cronología y repertorio de la razón de los tiempos,* Sevilla, 1594, Juan de Arrieta, *Despertador de la gran fertilidad,... que España solía tener...,* Madrid, 1578, el *Arte de criar seda* de G. de las Casas (1581). *Las Colmenas* de L. Méndez de Torres; *Jardines* de G. de los Ríos (1592), o el *Discurso del pan y el vino* de D. Gutiérrez de Salinas (1600), entre otras adiciones a las que se sumarán posteriormente las coetáneas a la reimpresión de 1818 por la Real Sociedad Económica Matritense.

En el anexo de J. de Arrieta, todavía hay alguna mención a Paladio, aunque la autoridad es Columela. Otras se encuentran fuera de los suplementos: por ejemplo, en el *Libro de los secretos de agricultura, casa de campo y pastoril, traducido de la lengua catalana en castellano* de F. Miguel Agustín, donde Paladio figura al lado de Alberto Magno (libro II 7, pág. 457, por la reed. de 1770).

Aunque sin referencia explícita a Paladio, hay un uso de su obra, directa o indirectamente, también en la de Pedro Ciruelo, *Reprobación de las supersticiones y hechicerías,* 1530 (=Reimpr. A. V. Ebersole, Valencia, 1978) [117].

[116] Y en reconocimientos posteriores, como los que se le tributan en el anónimo *Catálogo de algunos autores españoles que han escrito de Veterinaria, equitación y de agricultura,* Madrid, 1790, o en el *Diccionario de bibliografía agronómica* de B. Antón Ramírez, Madrid, 1868, aparte de las menciones en obras literarias, que prueban que fue el manual clásico durante varias centurias.

[117] El remedio natural sacado de los que saben agricultura... *(ibid.,* 126) es, por ejemplo, untar la podadera con sebo de oso (Pal., I 35, 3), sahumar con cera y azufre (I 35, 6), enterrar vientres de carneros, donde se concentren las sabandijas (I 36, 13)... etc. El capítulo en cues-

Pero aparte de otras posibles menciones, en una de las notas de la reimpresión de la Sociedad Económica Matritense, a propósito de un pasaje donde Herrera recoge las fórmulas de Paladio y Abencenif para lograr una vid triacal, el comentario añade *(ibid.,* pág. 408) «Paladio y Abencenif empeñados en copilar recetas ridículas». Este juicio que desacreditaba a Paladio entre los científicos es la culminación de una marginación que se había prolongado entre ilustrados y neoclásicos.

En el discurso VIII 12, «Honra y provecho de la agricultura del *Teatro Crítico Universal* [118]», Feijoo, que valora la obra de Herrera y cita distintas fuentes romanas, no menciona a Paladio. En cambio, utiliza profusamente a Columela e incluso hace suya la queja del gaditano *(Praef.,* 4) *Sola res rustica, quae... consanguinea sapientiae est, tam discentibus eget, quam magistris...,* frase que debía de ajustarse muy bien a la desgraciada situación de la agricultura en la época, hasta el punto de convertirse en una cita obligada de los que posteriormente trataban del tema, como, por ejemplo, Jovellanos a finales del siglo en su *Informe sobre la ley agraria* [119], donde hace varias referencias a la agronomía antigua, incluso cita a Catón y Varrón *(ibid.,* págs. 185-186), pero sólo da muestras de conocer a Paladio *(ibid.,* pág. 293) indirectamente, por medio de Herrera.

Este repaso superficial parece sugerir que los agrónomos romanos tuvieron a partir del siglo xv una difusión

tión de Paladio, o acaso sus fuentes, debió de ser muy popular: vuelve a aparecer en F. Miguel de Agustín *(op. cit.),* parcialmente atribuido a otras fuentes.

[118] Fr. B. J. Feijoo, *Teatro crítico universal* (selección de A. Millares Carlo), III, Madrid, 1975, pág. 227.

[119] G. M. Jovellanos, *Informe sobre la ley agraria* (ed. J. Lage), Madrid, 1986, pág. 281.

de tipo científico, acentuada con la progresiva especialización que tendía a separar científicos y filólogos. Columela fue valorado en la ciencia agronómica por encima de Paladio, lo que no impide que los estudios filológicos sobre el texto del agrónomo español, y las ediciones y traducciones de su obra, ofrezcan un panorama en España de pobreza desoladora [120].

Postergado en el mundo científico, a Paladio le correspondió circular con la ayuda ajena de sus predecesores en agronomía; pero le quedó un papel reducido que podía cumplir mejor que los otros tres: los almanaques, cartillas rústicas, pronósticos perpetuos, lunarios y libros similares, donde la agricultura aparecía unida a la astrología y al santoral.

Una combinación de este tipo se encuentra en una obrita que ocupa los folios finales de la traducción de Ferrer Sayol, contenida, como ya se indicó, en un códice del siglo xv, y de la correspondiente castellana. Consta de un corto almanaque mensual con recomendaciones varias de preparación de conservas, métodos de injertar, recetas medicinales y otras más o menos mágicas (f. 209-227: para que los manzanos produzcan piedras preciosas, perlas o dinero, o nazcan los frutos con inscripciones, como ya figura en PAL., II 15, 13), atribuidas a Sócrates, Aristóteles, Virgilio, o al maestre Ricart; el opúsculo que comienza con el título «Libre de Albert» (¿se refiere a la faceta alquimista de Alberto Magno?) o «Libre de Euclides», debe mucho a Paladio y muestra otra vía de la difusión popular del *Opus Agriculturae:* la cartilla rústica de pequeño formato para el gran público, con algunos datos agrícolas, muchas veces

---

120 M. F. GALIANO, *Columela. De cultu hortorum,* Madrid, 1975, págs. 33-39.

de Paladio, y adiciones sobre climatología o astrología. Es un último entronque de Paladio con los «libros de horas» medievales.

A esta nueva serie responde el *Lunario* de Jerónimo Cortés, Valencia, 1594, que contiene las fases lunares, el santoral y las «obras de cada mes», siguiendo algo a Plinio (obras de enero), a Abencenif (abril, octubre, noviembre) y muchísimo a Paladio (el resto del año), con un apéndice de pronosticación natural por los astros y fisonomía.

Esta obra, que conoció distintas reimpresiones (y títulos: *El non plus ultra del lunario...*) volvía a ser editada en Valladolid: *Lunario y pronóstico perpetuo general y particular ... con una sucinta relación de la revolución española y su gloriosa defensa contra sus inicuos invasores,* todavía en 1840, en plena época romántica, cuando ya hacía tiempo que los filólogos alemanes habían publicado las grandes ediciones del *Opus Agriculturae* y coincidiendo con las fechas en que empezaba a despertar interés el Latín Vulgar que se reflejaría después en los primeros estudios de Dalmasso y Svennung sobre la lengua de Paladio.

BIBLIOGRAFÍA

Ambrosoli, M., «L'Opus agriculturae de Paladio Volgarizzamenti e identificazione nell ambiente naturale fra tre e Cinquecento», *Quaderni Storici* (Bologna) 18, 1983, 52, páginas 227-254.

Amzalak, M. B., *Paládio e a exploração agrícola,* Lisboa, 1953.

Birt, Th., «Marginalien zu lateinischen Prosaikern», *Philologus* 83, 1927, págs. 164-182. *(Zur Palladius,* pág. 181.)

Björk, G., «Remarques sur trois documents médicaux de la Bibl. Univers. de Leyde», *Mnemosyne,* 1938, págs. 139-150.

Burnand, Y., «La première identification de la moissonneuse gallo-romaine sur la porte de Mars à Reims», *Actes du 95e Congrès,* Reims, 1970, págs. 85-92.

Corsetti, P. P., «Le manuscrit Birmingham, Oscott College 20 et la tradition manuscrite de Palladius (l. XIV)», *Rev. Études Latines* 57, 1979, págs. 42-48.

—, «À propos d'une édition récente de Palladius. Remarque sur la tradition manuscrite et le texte du livre XIV», *Latomus* 37, 1978, págs. 726-746.

Cossarini, A., «Palladio Rutilio Tauro Emiliano. Residui della ideologia della terra», *Atti dell' Ist. Veneto de Scienze, Lett. ed Arti* 136, 1978, págs. 175-185.

Cupr, K., «Les dénominations latines de l'outillage agricole chez Palladius», *Listy Filologicke* 99, 1976, págs. 153-155.

Dalmasso, L., «Palladiana», *Bolletino di Filologia Classica* 14, 1907, págs. 78-81.

—, «Quaestiones Palladianae», *ibid.* 15, 1909, págs. 255-258.

—, «Il vocabolario tecnico di un tardo scrittore georgico: Contributo alla semasiologia palladiana», *Atti Accad. Sc.* 48, 1912-1913, págs. 688-706.

—, «La formazione delle parole in Palladio Rutilio Tauro Emiliano», *Rivista di Filologia Classica* 41, 1913, págs. 264-280 y 401-424.

—, «Appunti lessicali e semasiologici su Palladio», *Athenaeum* 2, 1914, págs. 52-68 y 450-460.

—, «La questione cronologica di Palladio e Rutilio Namaziano», *Rivista di Filologia* 1915, págs. 82-95.

Detmer, W., *De Palladii Rutilii Tauri Aemiliani genere dicendi,* tesis, Bonn, 1922.

Eussner, A., «Zu Palladius I, 6», *Philologus* 38, tomo 1879, pág. 39.

Fischer, K. D., «Palladius, De Vet. med. 14, 15, 5», *Liverpool Class. Monthly* 4, 1979, págs. 73-74.

Frézouls, Edm., «La vie rurale au Bas-Empire d'après l'oeuvre de Palladius», *Ktema* 5, 1980, págs. 193-210.

Gallo, L., «Neapolis in Palladio 4, 10, 16», *Annali della Scuola Normale Sup. di Pisa* 9, 1979, págs. 179-184.

Gavrilov, V. G., «La date du traité de Palladius "De re rustica"», *Vestnik Moskovskogo Universiteta,* 1971, págs. 74-80 (no consultado).

—, «The authenticity of the Palladian "De re rustica"», *Vestnik Drevnej Istorii,* 1976, págs. 112-122 (resum. inglés).

—, «La main d'oeuvre d'après le traité de Palladius», *Quest. d'histoire agric. de la Rome anc.* (ed. Kakhovskij V. F.), 1977, págs. 33-38 (no consultado).

—, «Agriculture in Italy in the IVth cent. A. D.», *Vestnik Drevnej Istorii,* 1979, págs. 59-75 (resum. inglés).

Hamblenne, P., «Réflexions sur le livre Ier. de l'Opus Agriculturae de Palladius», *Latomus* 39, 1980, págs. 165-172.

Harris, J. R., «On the locality to which the treatise of Palladius *"De agricultura" must be assigned», American Journal of Philologie* 3, 1882, págs. 411-421.

Hernández Gónzalez, F., *El vocabulario técnico de la hidráulica en Vitrubio, Plinio, Frontino, Paladio y Faventino,* tesis doct., Madrid (inéd.).

D'Hérouville, P., «Une correction à l'Opus agriculturae de Palladius (I, 29, 2)», *Revue de Philologie, d'histoire et de lit. anc.* 54, 1927, págs. 52-53.

Howlett, D. R., «The date and authorship of the middle English verse translation of Palladius, De re rustica», *Medium Aevum* 46, 1977, págs. 245-252.

Josserand, Ch., «Les dents de la moissonneuse gauloise (PAL., 7, 2, 3)», *L'Antiquité Classique* 44, 1975, págs. 664-667.

Kaltenstadler, W., «Arbeits-und Führungskräfte im Opus Agriculturae von Palladius», *Klio* 66, 1984, págs. 223-229.

Kappelmacher, A., «Columella und Palladius bei Cassiodor», *Wiener Studien,* 1917, págs. 176-179.

Kraemer, S., «Another manuscript from Tegernsee at the Bodleian Library», *The Bodleian Library Record* 9, 4, 1976, páginas 199-207.

Kuziscin, V. I., «Le caractère de la main d'oeuvre dans un domaine du IVe s. d'après le traité de Palladius», *Actes Col. Nieborów* (2-6, XII, 75), págs. 339-355.

Maggiulli, G., «Palladio fra Sardegna e Gallia», *Giornale Italiano di Filol.* 34, 1982, págs. 121-131.

Martin, R., «Apulée dans les Géoponiques», *Revue de Philologie* 46, 1972, págs. 246-255.

—, *Recherches sur les agronomes latins et leur conceptions économiques et sociales,* «Les Belles Lettres», París, 1971.

—, «Problèmes textuels de l'Opus agriculturae de Palladius (livres I-II)», *Rev. de Philologie* 52, 1978, págs. 7-31.

Moure Casas, A. M., «Una posible interpretación del término *lumen* en Pal., I 12», *Faventia* I, 1979, págs. 175-180.

—, «Las fuentes de las lecturas de A. Policiano en la *editio princeps* de Paladio», *Emerita* 46, 1978, págs. 369-382.

—, «S. Isidoro de Sevilla: el valor de la tradición indirecta de Paladio»' (en prensa).

Nohl, H., «Palladius und Faventinus in ihrem Verhältniss zveinander und zu Vitruvius», *Comm. in honorem Th. Mommseni,* Berlín, 1877, págs. 64-67.

Parke, H. W. - Wormell, D. E., «A neglected Delphic oracle», *Hermathena* 117, 1974, págs. 18-20.

Pellegrin, E., «Un ex-libris autographe d'Érasme dans un manuscrit de l'Opus Agriculturae de Palladius (Vat. reg. lat. 1252)», *Scriptorium* 29, 1975, págs. 162-166.

Richter, W., «Palladius und sein Columella-Text im Buch über die Tiermedizin», *Wiener Studien,* n./s., 12, 1978, páginas 249-271.

Rodgers, R. H., «Excerpts of Palladius XIV», *Bull. of the Institute of Classical Studies* 15, 1968, págs. 127-129.

—, «The manuscript Tradition of Palladius *Carmen de insitione*», *ibid.* XVI, 1969, págs. 55-62.

—, «The Moore Palladius», *Trans. of the Cambridge Bibliographical Soc.* 5, 1971, págs. 203-216.

—, «Notes on Palladius I, 42. De instrumentis agrestium», *Bulletin of the Institute of Classical Studies* 18, 1971, páginas 46-52.

—, «Three Shrubs in Palladius: rorandrum, ulex, tinus», *Studii clasice* 15, 1973, págs. 153-155.

—, «An Introduction to Palladius», *Bulletin of the Institute of Classical Studies* (Bull. Supl., núm. 35), Londres, 1975.

Rueck, K., «Neuere Literatur über Palladius», *Bayer. Gymn.,* 1905, págs. 204-206.

Sabbadini, R., «Spogli Ambrosiani Latini», *Studi italiani di Filologia Classica* 11, 1903, págs. 236-239.

—, «Un codice ignoto della veterinaria di Columella», *Rend. Instituto Lombardo Sc. e Let.* 2, 38, 1905, págs. 780-799.

Schmalz, J. H., «Sprachliche Bemerkungen zu des Palladius Opus agriculturae», *Glotta* 6, 1915, págs. 172-190.

Sirch, M., *Die Quellen des Palladius in seinem Werke über die Landwirtschaft,* Programm des Kgl. Gymn., Freising, 1904.

Svennung, J., «Om en nyupptäckt bo av Palladius», *Eranos* 23, 1925, págs. 1-11 (no consultado).

—, «De Auctoribus Palladii», *ibid.*, 25, 1927, págs. 123-178 y 230-248.
—, «De Columella per Palladium emendato», *ibid.*, 26, 1928, págs. 145-208.
—, «Om Palladius de medicina pecorum», *ibid.*, 27, 1929, páginas 46-113.
—, *Untersuchungen zu Palladius und zur lateinischen Fach-und Volkssprache,* Uppsala, Almquist & Viksell, 1935.
Tolkiehn, J., «Bibliographie (1902-1910)», *Jahresbericht über die Fortschritte der Klassischen Altertumswissenschaft* 153, páginas 107-108.
Tramoyeres Blasco, L., «El tratado de Agricultura de Paladio: una traducción catalana del s. XIV», *Rev. de Archivos, Bibl. y Museos* 3, 24, 1911, págs. 459-465; 25, págs. 119-123.
Tristano, C., «Le postille del Petrarca nel Vat. Lat. 2193», *Italia Medioevale e Human* 17, 1974, págs. 365-468.
Wellmann, M., «Palladius und Gargilius Martialis», *Hermes* 43, 1908, págs. 1-31.
Widstrand, H., *Palladiusstudien,* Uppsala, Almquist & Wiksell, 1926.
—, «Innehäler cod. Ambr. C 212 inf. en fjortonde prosaboh av Palladius?», *Eranos* 26, 1928, págs. 121-144 (no consultado).

Las ediciones de 1528 (Venecia) y 1548/1549 (Lyon); la reedición de la obra de Gesner en el año 1783, conservadas las tres en nuestra Biblioteca Nacional, completan el catálogo usual ofrecido en ediciones anteriores (cf. Rodgers, *Praef.*, pág. XXIII):

1472. Venecia, N. Ienson. *Ed. princeps* (Fr. Colucia).
1482. Regio, B. et L. de Bruschis.
1494. Bolonia, B. Hectoris (F. Beroaldo).
1496. Regio, D. Bertochus.
1499. Regio, Fr. de Mazalibus.
1504. Bolonia, B. Hectoris.
1514. Venecia, Aldus.
1515. Florencia, P. Iunta.

1521. Florencia, hered. Iuntae.
1528. Zürich, I. Mazochus.
1528. Venecia, Aldus.
1529. París, I. B. Ascensius.
1533. París, G. ae Prato.
1533. Venecia, hered. Aldi.
1535. Basilea, Hervagius.
1535. Lyon, S. Gryphius.
1536. Colonia, I. Gymnicus.
1536. París, Tiletanus.
1537. Lyon, S. Gryphius.
1541. Lyon, S. Gryphius.
1543. París, R. Stephanus (como en la anterior, P. Victorio añadió a su ed.: *explicationes suarum in Catonem, Varronem, Columellam castigationum).*
1548/1549. Lyon, S. Gryphius.
1595. Heidelberg, H. Commelinus.
1735. Gesner, Jo. Math., *Scriptores rei rusticae veteres latini,* Leipzig (f. 1025 Jo. Conradi Schwarz *Schediasma de illustrando poliendoque Palladio).*
1773/1774. Gesner, Jo. Math., Ed. sec. (A. Ernestius), Leipzig.
1781. Gesner, Jo. Math., Ed. sec., Mannheims.
1783. Gesner, Jo. Math., Ed. sec., Venecia.
1787/1788. Ed. sec., Zweibrücken.
1794/1797. Schneider, J. G., *Scriptorum rei rusticae veterum latinorum...,* Leipzig.
1876. Schmitt, J. C., *Palladii Rutilii Tauri Aemiliani de re rustica liber primus,* Würzburg.
1878. Schmitt, J. C., *Palladii Rutilii Tauri Aemiliani, De Insitione,* Munerstadt.
1898. Schmitt, J. C., *Palladii Rutilii Tauri Aemiliani viri inlustris opus agriculturae,* Leipzig.
1926. J. Svennung, *Palladii Rutilii Tauri Aemiliani, De veterinaria Medicina,* Goteborg.

1975. Rodgers, R. H., *Palladii Rutilii Tauri Aemiliani viri inlustris opus agriculturae, de veterinaria medicina, de insitione,* Leipzig.

1976. Martin, R., *Palladius. Traité d'Agriculture, livres I-II,* «Les Belles Lettres», París.

1977. Moure Casas, A., *Palladius. Liber primus.* Tradición manuscrita y edición crítica, tesis doct., Madrid, U. Complutense, 1980.

Esta traducción fue realizada según el texto de Paladio establecido por R. H. Rodgers *(op. cit.),* salvo advertencia expresa. Para el libro primero hemos seguido nuestra ed. ya citada, y para éste y el segundo se tuvo muy en cuenta la de R. Martin *(op. cit.).* He utilizado todas las versiones de Paladio a mi alcance —citadas en la introducción— y ésta es deudora de todas ellas, incluida naturalmente la castellana anónima del s. xv, única traducción, o más bien paráfrasis, en nuestra lengua anterior a ésta. Nuestra traducción del *Carmen de Insitione* intenta recoger algunos aspectos rítmicos, especialmente las cláusulas, del único libro en verso de Paladio. Las notas proceden generalmente de la comparación con otros autores técnicos, especialmente Columela. Las menciones a la *Historia Natural* de Plinio se refieren siempre a la ed. de *Belles Lettres* y a sus valiosos comentarios. He acudido muchas veces a la obra de A. Laguna, *P. Dioscórides Anazarbeo, acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos (ed. princ.,* Amberes, 1555; reimpr., Madrid, 1968), a sus anotaciones personales o a partir del texto de Plinio y a sus espléndidos índices finales, para cuestiones de nomenclatura. El diccionario de J. André, *Léxique des termes de botanique en latin,* París, 1956 —de donde proceden gran parte de las identificaciones botánicas—, como también su trabajo sobre *L'alimentation et la cuisine à Rome,* París, 1961, junto con los de R. White, *Roman Farming,* Londres, 1970, y R. Martin, *Recherches... (op. cit.),* sobre aspectos generales de la agricultura, la monografía clásica de J. Svennung, *Unters..., op. cit.,* en cuestiones de lengua, las ediciones actuales de Paladio de R. Martin, R. H. Rodgers y su respectivo aparato literario, además de las «cum notis variorum» de Gesner y Schneider *—op. cit.—,* así como la recopilación de la agronomía antigua y medieval de G. Alonso de Herrera, siempre citada por la reed. de Madrid, *B. A. E.,* 1970, han sido buenas herramientas para las explicaciones al texto; en lo sucesivo, como el resto de la bibliografía, en abreviatura. Otros estudios que interesan tangencialmente a Paladio se mencionan a pie de página.

Debo agradecer los consejos y sugerencias de los profesores A. Fontán, que siempre me prestó su ayuda eficaz y amable, González Rolán, Martínez Gázquez, Martínez Pastor, E. Otón, L. Rubio, que dirigió mi tesis doctoral sobre manuscritos de Paladio, P. Saquero, y, muy especialmente, quiero mencionar al Dr. Sebastián Mariner, quien me confió esta traducción que hoy concluyo con el recuerdo imborrable de su ejemplo y su sabiduría.

TRATADO DE AGRICULTURA

LIBRO I

ÍNDICE

I

Las normas de la agricultura

La primera precaución es tener en cuenta a la persona que vas a enseñar, y el que instruye a un agricultor no debe emular a los oradores con filigranas retóricas, como hicieron muchos, que por hablar con erudición a los agricultores consiguieron que su enseñanza no pudiera comprenderse ni siquiera por los más eruditos. Pero recortemos extensión del prólogo para no imitar a los que criticamos [1].

2 Vamos a hablar, con la ayuda divina, de toda la agricultura, de los pastos, de las edificaciones rurales, siguiendo a los maestros en arquitectura, de los alumbramientos de agua y, en general, de cuanto conviene hacer o cultivar al agricultor por razón de su agrado y su provecho, distinguiendo, no obstante, cada cultivo en su época correspondiente. Por supuesto que en los frutales resolví atenerme a lo siguiente: a tratar dentro del mes en que deben plantarse, cada especie con todas sus instrucciones.

[1] Sobre la crítica solapada a Columela, cf. *Introd.*

II

Los cuatro elementos de que consta la agricultura

Así, pues, en primer lugar, la razón de una buena elección y cultivo del campo estriba en cuatro factores: aire, agua, tierra y labor.

Tres de ellos dependen de la naturaleza, el otro de lo que se pueda y se quiera. Propio de la naturaleza es, y a ello hay que mirar en primer lugar, que en los lugares que destines al cultivo el aire sea saludable y apacible, el agua salubre y abundante, bien sea porque nazca allí, o sea traída, o se recoja de la lluvia; la tierra fértil y cómoda por su emplazamiento.

III

La aptitud del aire

Testimonian, pues, la salubridad del aire los lugares apartados de valles profundos, despejados de nieblas por las noches así como la estimación de los siguientes síntomas de sus habitantes: si tienen un color sano, la cabeza bien erguida, la mirada clara, el oído fino y la garganta da paso a una voz cristalina. De esta forma se comprueba la pureza del aire, pues lo contrario denota un tipo de clima insano.

IV

La buena calidad del agua

La salubridad del agua se reconoce así: ante todo, que no proceda de estanques o charcas, que no tenga su nacimiento en las minas, que sea trasparente y no esté alterada por sabor u olor alguno, que no deposite lodo, que alivie el frío por tibia y aplaque el calor del verano por fresca. Pero como la naturaleza, substrayendo todas estas cosas a la vista, gusta de encubrirse guardando el mal oculto, la reconoceremos también por la salud
de sus habitantes: si está limpia la garganta de los que la 2
beben, si la cabeza está sana y no hay ninguna afección, o es poco frecuente, en pulmones y estómago —pues muchas veces lo que está infectado en la parte superior del cuerpo propaga las enfermedades a la parte inferior, de modo que cuando la cabeza está afectada, el mal desciende a los pulmones y estómago, y entonces hay que echar la culpa más bien al aire—, después, si el vientre, las tripas, los pulmones o los riñones no están aquejados por dolor o inflamación alguna y si no hay enfermedades vesicales; cuando estos síntomas los veas detectados en la mayor parte de los habitantes, no receles del aire ni de las fuentes.

V

La calidad de las tierras

En las tierras hay que buscar la fertilidad [2]; que no sea una gleba blanca y desnuda, ni sablón delgado sin mezcla de mantillo, ni greda pura, ni arenas finas, ni grava seca, ni tenga la delgadez pedregosa del polvo dorado, ni tierra salada o amarga, ni encharcada, ni toba arenosa y seca, ni un valle excesivamente umbrío y cerrado [3], sino que sea una tierra suelta y más bien negra capaz de recubrirse con un tapiz de césped, o de un color intermedio, de forma que, aunque sea poco densa, se aglutine, sin embargo, con la adición de un suelo
2 graso. Lo que dé que no sea ni rugoso, ni reseco, ni falto de savia natural. Que produzca, ya que es una buena señal de dar cereales, yezgo, junco, caña, césped, trébol que no sea endeble, zarzas grandes y ciruelas silvestres.

En cambio, no hay que empeñarse en buscar el color [4],
3 sino la crasitud y la dulzura. Comprobarás la grasa de este modo: disuelves en agua dulce un poquito de tierra y le das vueltas; si es pegajosa y liga, prueba que contiene grasa [5]. O, también, se hace un agujero y se vuelve a llenar; si sobra tierra, es grasa, si falta, es seca, si queda al ras, intermedia [6]. De otra parte, su dulzura se reconoce si de la parte del campo que menos te gusta, pruebas por el sabor un terrón disuelto en agua dulce en un recipiente de barro.

La tierra que vale también para el viñedo se nota por 4
las siguientes características: si es de un color y un cuerpo más bien claro y suelto, si los arbustos que produce son lisos, brillantes, altos y fértiles, como perales silvestres, ciruelos, zarzas, etc., y no son torcidos, ni estériles, ni mustios por extremadamente endebles.

En cuanto a la superficie del terreno, que no sea llana 5
de modo que se encharque, ni empinada de modo que se erosione, ni hundida de modo que se acumule en el fondo de una hondonada, ni escarpada de modo que note extremadamente el mal tiempo y los calores, sino un término medio siempre provechoso y equilibrado de todo ello, bien sea un campo abierto que deslice el agua de las lluvias por un declive imperceptible, o una colina levemente inclinada

---

[2] La apreciación de los distintos tipos de suelo según la proporción de sus componentes está ampliamente documentada en Col., 4, 2, 17, que establece una rigurosa jerarquización de cada tipo, y Plin., *N. H.* 17, 25, 32. Paladio, en opinión de White, *Roman...*, pág. 90, no aporta nada nuevo a las clasificaciones de sus predecesores.

[3] Pese a la unanimidad de la transmisión manuscrita de la palabra *solida* en la frase *ne vallis nimis opaca et solida*, deben señalarse dos ingeniosos intentos de conjetura, en notas, debidos a Gesner y R. Martin. Para el primer editor, *solida* debía sustituirse por *squalida;* para el segundo, por *soli aversa*, por la presencia de tal expresión en Col., 4, 22, 8.

[4] Son varios los indicios de la fertilidad de las tierras: el aspecto del suelo, la vegetación adventicia, el color; Paladio, en la línea de Virgilio, le otorga un valor secundario sin que eso obste a su importancia relativa a juzgar por los numerosos términos cromáticos del capítulo: *alba, aurosi, opaca, nigra, mixti coloris, coloris... rari*, el sabor, y la respuesta ante determinados ensayos.

[5] Tampoco esta fórmula es original de Paladio (cf. Col., 2, 2, 18; Virg., *Georg.* 2, 250). El procedimiento en cuestión, todavía empleado en nuestros días, sirve para comprobar la capacidad de absorción de agua de un suelo arcilloso.

[6] Recomendación que ya figura en Virgilio, *Georg.* 2, 227-237. Plin., *N. H.* 17, 27, rechazaba el experimento porque ninguna tierra podía volver a colmar el hoyo de donde se había sacado; aunque naturalmente esto no se ajusta a la realidad, sin embargo la prueba no es fiable, dado que según White, *Roman...*, pág. 94, los suelos con una alto índice de arcilla cumplen los requisitos y no por ello pueden considerarse buenos.

por sus faldas, o un valle con cierta dimensión y amplitud de espacio, o un monte protegido por la interposición de otra cima y libre por algún medio de vientos perjudiciales, o bien alto y escarpado, pero, en todo caso, cubierto de árboles y hierbas.

6 Pero aunque hay muchísimos tipos de tierra como, por ejemplo, grasa y magra, compacta y suelta, seca y húmeda, y la mayor parte de ellas tienen defectos, sin embargo muchas veces son las adecuadas para las diferentes semillas. Debe elegirse principalmente, como más arriba dije, un terreno graso y suelto que requiere un trabajo mínimo y da un fruto máximo. De menos mérito es el espeso que, aunque con muchísimo trabajo, sin embargo, responde a lo planeado. Pero el tipo peor de todos es el que resulta seco y a la vez compacto, delgado y frío. Del tal campo hay que huir como de un apestado.

VI

El trabajo y máximas imprescindibles para el campo

Y cuando estas cuestiones que dependen de la naturaleza y no pueden mejorarse por el trabajo del hombre, las hayas examinado con cuidado, te toca cumplir a ti la parte que queda al trabajo. Tu dedicación a ello será incluso mayor, de modo que guardarás primordialmente estas máximas de toda labor agrícola, que yo te someto [7]:

[7] El texto de Paladio, ed. Teubner 75, es el siguiente: *Cuius haec erit cura vel maxima, ut has quas subieci ex omni opere rustico in primis debeas tenere sententias.* El editor R. Martin establece una coma entre *rustico* e *in primis* (probablemente por simple errata, figura en su texto

La presencia del dueño es provecho del campo [8].

El color de la tierra no será tu afán primordial ya que es una garantía poco segura de su productividad.

Planta los mejores ejemplares de todos los vástagos y 2
semillas, pero habiéndolos experimentado en tus tierras, pues en un tipo de semilla nuevo, antes de comprobarlo, no hay que volcar toda la esperanza.

En los lugares húmedos las semillas se estropean antes que en los secos; y, por eso, viene bien seleccionarlas a menudo.

Hay que tener necesariamente forjadores, carpinteros y artesanos de tinajas y cubas, para que no distraiga a los campesinos del trabajo cotidiano la necesidad de depender de la ciudad.

En los lugares fríos oriéntense los viñedos al Mediodía, en los calurosos al Norte, en los templados al Este o, si fuera inevitable, al Oeste.

quae en lugar de *quas),* y traduce: *lo esencial, para esto, es mantener ante todo en la memoria las máximas siguientes, para la redacción de las cuales he utilizado el conjunto de la literatura rústica.* En línea similar, la anónima de Didot: *Sobre todo, no se perderá jamás de vista los preceptos generales siguientes, que he extraído de todas las obras escritas sobre agricultura.* La interpretación del texto de Martin, pudiera ser acertada, pero a condición de que *omni opere rustico* signifique aquí la literatura agronómica en su conjunto (el mismo cliché, con el sentido de «todo trabajo del campo» aparece en este mismo capítulo, en 1, 6, 15: *omne opus rusticum,* aunque *opus* tenga otras veces el significado de «obra escrita»); se necesitaría, además, que *omnis* equivaliese a *totus,* que *subicio* significase «utilizar» o «extraer» y rigiese ablativo con *ex.* Nuestra versión es, por lo menos, más sencilla y acaso tiene la ventaja de respetar el orden de palabras, refiriendo *ex omni opere rustico* a *sententias.*

[8] *Praesentia domini provectus est agri,* supongo que acaso sea un senario yámbico defectuoso en un refrán que tiene conocidos correspondientes en nuestra lengua: «campo, te vea el amo». Otros refranes con ritmo aparecen también en este capítulo de Paladio.

3 La planificación de las faenas no puede establecerse con una regla fija, dada la disparidad tan grande de las tierras y, por eso, la familiaridad del suelo y del lugar te mostrará fácilmente qué tiempo precisa cada producto tanto en las plantas como en cualquier tipo de sembrados.

Lo que está en flor es claro que no hay que tocarlo.

No pueden seleccionarse bien las semillas si no se ha seleccionado previamente al que haga esta labor.

En las faenas del campo, el trabajo corresponde sobre todo a los jóvenes, la dirección a los viejos.

4 En la poda de las vides hay que tener en cuenta tres factores: la esperanza de frutos, la madera que va a quedar, y el lugar que las sostendrá y revitalizará. Si podas la vid antes de tiempo conseguirás muchos sarmientos, si la podas más tarde, muchísimos frutos.

Los árboles, igual que las personas, viene bien trasladarlos de lugares muy malos a otros mejores.

Después de una vendimia buena, poda menos; después de una escasa, más.

En toda labor de injerto, poda y corte, usa herramientas resistentes y afiladas.

En la vid o en el árbol lo que haya de hacerse, hazlo antes de que abra la flor y la yema.

Enmiende el cavador en los viñedos lo que se haya dejado el arado.

En los lugares calurosos, secos y soleados no hay que despampanar, ya que la vid quiere más bien estar cubierta. Y allí donde abrasa las viñas Vulturno [9] o algún viento hostil de la zona, arropemos la cepa con paja o con cualquier otra cosa que hayamos procurado.

[9] Vulturno era el nombre que se le daba al Euro en la Bética (Col., 5, 5, 15), viento cálido del Sudeste (cf. cast.: «bochorno»).

Una rama vigorosa, verde y estéril en medio de un olivo debe cortarse por perjudicial para todo el árbol. 5

Hay que huir del mismo modo de la esterilidad y de la peste, incluso si no se dieran las dos juntas.

En el suelo cavado entre viñedos nuevos no hay que sembrar absolutamente nada. Los griegos recomiendan poner lo que se quiera a partir del tercer año con excepción de coles.

Todas las legumbres indican los autores griegos que se siembren en tierra seca; solamente las habas deben sembrarse en tierra húmeda.

Quien alquila su campo o propiedad al dueño o colono 6
que posea una tierra colindante, quiere pleitos y daños personales.

En el campo corren peligro las partes interiores si no se cultivan las extremas.

Toda clase de trigo tras la tercera siembra en tierra húmeda se convierte en una especie de tizón [10].

Tales males dañan por igual: la esterilidad, la enfermedad y el vecino.

Quien ocupa una tierra estéril con viñas es enemigo de 7
su trabajo y de sus inversiones.

Los campos abiertos dan más vino, las colinas lo dan más noble. El aquilón fertiliza las vides expuesta a él,

[10] Hemos traducido por «tizón» el término *siligo,* basándonos en el texto de Col., 2, 9, 13: *siligo nam hoc tritici vitium est.* Sin embargo, nuestra interpretación no es segura. R. Martin —ed., pág. 99— siguiendo a André, *Léxique...,* considera que es una subespecie de trigo candeal, de peor calidad. Las glosas de los mss. escurialenses de Paladio —*cf.* Introd.— entienden «centeno» y así también en la antigua versión de Ferrer Sayol «seguel o centeno». En otros textos técnicos medievales, se propone esta misma identificación de *siligo,* probablemente más acertada. Así E. Montero Cartelle, *Constantini liber de coitu,* Santiago, 1983, págs. 202-203.

el Austro las ennoblece, de modo que depende de nosotros tener más o mejor.

La necesidad carece de días de descanso.

Aunque haya que sembrar en tierras lientas, sin embargo, si la sequía es prolongada, se conservarán más seguras las semillas enterradas en los campos que dentro de los hórreos [11].

El mal estado de un camino es tan contrario a la propia satisfacción como a la utilidad.

8 Quien cultiva un campo soporta a un acreedor oneroso por sus tributos con el que está empeñado sin esperanza de cancelación.

El que arando deja entresurcos intactos, merma sus productos y desacredita la fertilidad de la tierra.

Más vale poco y bien cuidado que mucho y abandonado.

9 No quieras de ninguna manera las uvas negras a no ser en provincias y de las del tipo con que suele hacerse el «acinaticio» [12].

Un rodrigón hace crecer más la vid.

No cortes la vid tierna y verde a filo de hierro. Todo corte de sarmiento aléjese de la yema para que la gota que suele derramar no la seque.

Según la endeblez o solidez de los viñedos les dejará el podador los sarmientos a nutrir.

La tierra profunda, según dicen los griegos, da árboles de olivo grandes, pero frutos más pequeños, aguados, tardíos y casi todo alpechín. Favorece a los olivos un aire

[11] Esta recomendación se encuentra ya en COL., 2, 8, 4, para la conservación del grano en las provincias de ultramar con el nombre de *siri*. El método, según indica WHITE, *Roman...*, pág. 428, fue una práctica normal en la Britania desde la Edad de Hierro hasta la época romana y experimentos recientes prueban su valor.

[12] El vino de grano de uva *(acinum)* exprimida sin racimo.

templado y racheado con vientos amainados, sin fuerza ni estridencia.

La vid que se cultiva en rodrigado, ha de encauzarse 10
a él por tiempos, de suerte que en las zonas más desfavorables alce cuatro pies de la tierra, en las más benignas, en cambio, su altura se eleve a siete.

Un huerto situado en un clima apacible y surcado por agua de manantial está prácticamente libre de cuidados y no requiere ninguna regla de cultivo.

Debe hacerse una atadura a los racimos verdes, cuando no hay temor de tirar o de estallar las uvas. La sujeción 11
debe cambiar de sitio en las vides para que la presión de las ligaduras no desgaste siempre el mismo punto.

Si al cavador lo viere la vid con su ojo abierto, se cegará la posibilidad de una cosecha abundante; por tanto, cávese mientras lo tiene cerrado.

Comprueba, junto con la fertilidad de la tierra, su profundidad: dos pies si es para cereales, pero cuatro si es para arbustos o vides.

Una cepa nueva tan fácilmente consigue crecer mimada como se precipita a una muerte rápida si está desatendida.

Toma tus medidas calculando tus recursos al empren- 12
der una labor, no sea que su envergadura supere tus medios y tengas que abandonar con vergüenza lo que habías emprendido con presunción.

Las semillas no deben tener más de un año no vaya a ser que no broten por culpa de la vejez.

El trigo de las colinas es sin duda de grano más grueso pero lo da en menos cantidad.

Todo lo que se siembra, siémbrese en luna creciente y en días templados, pues el calor fomenta, el frío frena [13].

[13] El creciente lunar favorece el crecimiento según la creencia popular, y por eso se siembra en la luna nueva, como muchas otras operacio-

13 Si tu campo está cubierto de maleza inútil, divídelo de forma que des a simple barbecho las zonas fértiles, las estériles las dejas estar cubiertas de malezas porque aquéllas responden según su fertilidad natural, éstas se abonan merced al fuego; pero señalarás las que se deben quemar de modo que vuelvas al cabo de cinco años a prender fuego al campo; así lograrás que compita en plano de igualdad incluso la tierra estéril con la fértil.

14 Los griegos recomiendan que cuando se planta y recoge la aceituna se lleve a cabo por muchachos y doncellas puros, recordando, creo, que la castidad era el símbolo de este árbol [14].

Es superfluo aconsejar nombres de trigos, que cambian a menudo según el lugar o el momento. Basta que elijamos los propios de la zona que habitamos o que pongamos a prueba los importados.

El altramuz y la veza forrajera, si se cortan verdes y se ara por encima de sus raíces inmediatamente después de seccionadas, fertilizan los campos a semejanza del es-

nes donde se busca el mismo fin; el menguante se prefiere generalmente para la poda, y para lo que se debe disminuir. En la base de está creencia está latente el simbolismo del ritmo vital con las fases periódicas de la luna y las subsiguientes acciones simpatéticas entre ambos.

[14] La fuente, *Geop.* 9, 2, 5, dice que en una parte de Cilicia los esclavos que recogían la aceituna debían mantenerse en una castidad absoluta; en el resto de Grecia solamente se exigía fidelidad conyugal. Según Gesner, ed., pág. 14, costumbres o similares permanecían en sus días tratándose de cualquier tipo de árboles (cf. I 37 n.). R. Martin, ed., página 107, opina que Paladio podría considerarse cristiano porque en el texto se dice *castitatem* y no *castitatis deam* —o sea, Atenea—. Pero Svennung, *Unters.*, pág. 14, había destacado la dificultad de que fuera cristiano por el pasaje de I 6, 18. Sobre el carácter religioso y político del olivo y su relación con la juventud en Grecia, cf. M. Detienne, *L'olivier: un mythe politico-religieux,* en «Problémes de la terre en Grèce ancienne», Mouton & Co., París-La Haya, 1973, págs. 293-306.

tiércol, pero si se secan por sí mismos antes de que los cortes, el jugo de la tierra se va en ellos [15].

La tierra húmeda requiere más estiércol, la seca menos.

En lugares calurosos, marítimos, secos, soleados y 15
llanos, cualquier trabajo del viñedo empiécese cuanto antes; en los fríos, continentales, húmedos, sombríos y montañosos más tarde, y no sólo me referiría yo a meses o días, sino incluso a las horas de la labor.

Cuando se recomienda hacer cualquier faena agrícola, ni es pronto si se hace quince días antes, ni tarde si se hace quince después.

Toda clase de trigos se dan muy bien en un campo abierto, suelto y orientado al sol. Una tierra apretada, 16
arcillosa y húmeda cría bien el farro y el candeal [16]; la cebada gusta de un terreno suelto y seco, pues si se siembra en terreno fangoso muere. La siembra de tipo tremés va bien en lugares fríos y nevados, donde el tipo de verano es húmedo, en los demás raramente da buen resultado. Tal semilla responderá mejor en lugares templados si se siembra en otoño. Si no hay más remedio que esperar algo de una tierra salobre, hay que plantarla o sembrarla después del otoño para que tal defecto se diluya con las lluvias invernales. Debe añadirse, además, un poco de tierra dulce o de arena de río, si le ponemos matas.

El vivero debe establecerse en tierra intermedia para 17
que lo que estuviera sembrado en él, sea trasplantado mejorando.

Las piedras que quedan por encima, en invierno están frías, en verano queman; por ello dañan notablemente a arbustos y vides.

[15] Cf. X 9.

[16] Cf. X 2 n.

La tierra que se remueve alrededor de los árboles debe alternarse sucesivamente de modo que a la que estaba encima, la reemplace la de abajo.

18 Para abonar árboles formemos capas arrimando primero tierra al tronco y después estiércol para que así se cumpla el objetivo al intercalar los dos tipos de cuidados.

No pongas de capataz de tu propiedad a uno de tus siervos predilectos, porque la confianza en el afecto antiguo espera el perdón de las faltas presentes.

VII

La elección y situación del terreno

En la elección o compra de un terreno deberás llevar cuidado de que el don de la fertilidad natural no se haya deteriorado por la desidia de sus ocupantes y la riqueza de un suelo feraz no se haya malgastado en malos cultivos. Porque aunque pueden enmendarse con el injerto de otros mejores, sin embargo es mejor valerse de cosas sin defectos que obtener un éxito tardío en gracia a la posibilidad de corregirlos. En la siem-
2 bra de trigo la enmienda puede ser inmediata. En los viñedos hay que tener en cuenta y evitar sobre todo lo que muchos hicieron con el único afán de presumir de extensiones trabajadas, plantando viñedos estériles o de mal sabor; te costará mucho trabajo corregirlo en caso de adquirir un campo plagado de tamaños defectos.

3 La orientación del campo que se vaya a comprar debe ser la siguiente: en las zonas frías el campo debe estar orientado al Este o al Sur, para evitar que se hiele con el frío si se impiden estas orientaciones por la interposición de algún monte grande, ya por estar el sol alejado por el Norte o retrasado hasta la tarde por el Oeste. En las zonas calurosas, en cambio, debe preferirse la orientación norte que resulta igualmente buena para la producción, para la propia satisfacción y para la salud.

Si hay un río cerca de donde decidimos asentar la ex- 4
plotación, debemos examinar su naturaleza porque a menudo es dañino lo que emana; en ese caso, conviene que el constructor se aleje de él. El agua estancada debe evitarse sin embargo en todos los casos, sobre todo la que está al sur o a poniente y suele secarse en verano por las infecciones y los bichos perjudiciales que cría [17].

VIII

El edificio

La edificación debe hacerse según el valor del campo y el dinero del dueño porque muchas veces es más difícil sostener un gasto desmedido que hacer la construcción. Así, pues, hay que calcular su tamaño de modo que si le ocurriera algún percance, se repare con la renta de un año, o a lo sumo de dos, del campo en que está.

Sitúese la propia vivienda [18] en un lugar un tanto más 2
elevado y seco que lo demás, para evitar fallas en los ci-

[17] Medidas preventivas contra la malaria están documentadas desde finales del siglo I a. C. en restos arqueológicos (cf. WHITE, *Roman...*, pág. 420 sigs.) como rejillas en las ventanas de algunos edificios agrícolas para impedir la entrada de insectos.

[18] La palabra que designa la parte del edificio rural reservada para morada del propietario es *praetorium*, un término del lenguaje militar, que traduce la relación entre una explotación agrícola y un campamento militar. El emplazamiento de la vivienda descrito por Paladio desde don-

mientos; para que, por añadidura, goce de una vista agradable. Pónganse los cimientos de modo que sean por los dos lados un semipié más anchos de lo que ocupe el cuerpo del muro. Si aparece piedra o toba es cuestión de colocarlos sin más dificultad; simplemente deberá excavarse la horma del cimiento a un pie o dos de profundidad. Si aparece arcilla sólida y compacta dése a los cimientos una quinta o sexta parte de la altura, que va a quedar sobre la superficie y si la tierra fuese más floja cávese un poco más profundo hasta que salga arcilla limpia sin rastro de escombro; y si ésta falta por completo hay que ahondar hasta una cuarta parte.

3 Procúrese además que pueda rodearse de jardines, pomares y prados. Pero todo el trazado de la explotación, a lo largo del lado en el que esté la fachada, mire al sur, recibiendo la salida del sol en invierno por el primer ángulo y apartándose ligeramente del poniente invernal. Así logrará estar iluminada por el sol durante el invierno y no notar su calor en el verano.

IX

Las estancias de invierno y verano, y sus pavimentos

La distribución debe ser de tal modo que ofrezca estancias de invierno y de verano recogidas en poco espacio para alojamiento; las de invierno se dispondrán de modo que prácticamente todo el recorrido del sol invernal pueda alegrarlas. En ellas deberá haber los pavimentos adecuados.

de se pueden divisar las propiedades, recuerda, como ha sabido notar R. Martin, ed., pág. 116, el paisaje medieval con el castillo del señor feudal dominando los contornos.

En primer lugar, en la carpintería del suelo hay que 2
tener cuidado de que el entablado esté nivelado y bien ensamblado para que el temblor de unas tablas oscilantes no haga dar transpiés a los que andan. Después, que no se mezclen tablas de roble con las de encina, pues el roble, si coge humedad, cuando empiece a secar, se alabeará y hará grietas en el pavimento; la encina, en cambio, dura sin deformarse. Pero si hay roble de sobra y falta encina, 3
córtese el roble muy fino y póngase una doble fila de tablas derechas y atravesadas, clavadas con muchas puntas.

Los suelos de mesto, haya o fresno durarán muchísimo si están extendidos sobre paja o helechos y la humedad de la cal nunca llega al cuerpo del tablado. Además, se 4
les echará por encima argamasa, o sea, se mezclarán dos partes de piedras machacadas y una de cal [19]. Así que hayas logrado un grosor de unos seis dedos y lo veas rasado con un nivel, si son las estancias de invierno, tendrás que solarlas con el siguiente pavimiento, en el que incluso los criados que están de pie descalzos, en invierno, no se queden ateridos: una vez extendido el pavimiento de argamasa o de ladrillo, harás un mortero de un montón de carbones muy machacados con arena, ceniza y cal, y mandarás que te coloquen una capa de seis pulgadas de tal mortero; al igualar, formará un pavimento negro y absorberá rápidamente lo que caiga de las copas.

Si son estancias de verano conviene que miren al este 5
solsticial y a la parte norte, y que tengan un pavimento

[19] O sea, hormigón, material que por su poco coste y facilidad de obtención y aplicaciones, fue uno de los grandes descubrimientos de la arquitectura romana; en opinión de A. G. Bellido, *Arte romano*, Madrid, 1972, pág. 49, quizás de origen español; su uso en las dos Castillas llega a nuestros días.

de ladrillo [20], como antes dijimos, o bien mármoles, o mosaicos que se igualan uniéndose por sus ángulos y lados. A falta de esto, tamícese por encima mármol machacado y púlase con arena mezclada con cal.

X

La cal y la arena

Por los demás, para un constructor es imprescindible saber qué tipo de cal y arena es útil. Pues bien, hay tres clases de arena de mina: negra, roja y blanca; son todas excelentes, pero la roja es la mejor; le sigue en calidad la blanca, y el tercer lugar lo ocupa la negra. De ellas, la que al apretarla en la mano cruja, será buena para construir; también si al echarla y restregarla en un paño o lienzo blanco de un vestido no
2 deja mancha ni suciedad, es magnífica. Pero si no hubiera arena de mina, recójase de los ríos o bien grava o bien guijas.

La arena de mar tarda más en secar y por ello no vale para construir inmediatamente sino dejándola un tiempo, para que la construcción no se desmorone con la sobrecarga, además de que con la humedad del salitre disuelve los estucados de los techos. La arena de mina, en cambio, es útil para los revestimientos y las bóvedas por su rápida desecación y aun mejor si, tan pronto es cavada, se mezcla, pues se deteriora con el sol excesivo, el hielo o la lluvia. Las de río vendrán mejor para los revestimientos.
Pero si no hay más remedio que utilizar arena de mar, 3
será conveniente meterla antes en un estanque de agua dulce para que, al mojarla en tal agua, pierda el inconveniente de su salinidad.

También obtendremos cal por cocción de piedra dura blanca o de Tíbur, o de cantos de río grises, o de piedra roja, o de piedra pómez o, por último, de mármol [21]. La de roca compacta y dura va bien para el armazón; en cambio, la de piedra porosa o más ligera es más útil para los estucados.

Mézclese por cada dos partes de arena una de cal; pero en caso de arena de río, si le añades un tercio de ladrillo cribado, será pasmosa la solidez de la obra.

[20] El pavimento de *opus testaceum* se obtenía con ladrillo cocido al horno y daba un material de gran dureza. Desde la época de Tiberio se empleó de modo sistemático. La utilización del mármol fue, en cambio, tomada de los griegos e impuesta muy lentamente y con muchas dificultades en Roma; de la generalización de su uso para mosaicos en la pavimentación, es buena prueba, además de los abundantes restos arqueológicos conservados, este texto de Paladio.

[21] El procedimiento de obtención de la cal quemando en hornos especiales piedra caliza, trozos de mármol, guijarros de río, etc., para su conversión en óxido cálcico o cal viva que se apaga posteriormente con agua, perdura hasta nuestros días. Mezclada después con materiales porosos, se obtiene una argamasa que fragua con el aire adquiriendo gran dureza. Durante la Edad Media, el Occidente europeo obtuvo la cal de los mármoles antiguos que habían sido utilizados en arquitectura o escultura. «Esta es la más importante de las razones que explican el estado de despojo lamentable con que han llegado a nosotros todos o casi todos los monumentos antiguos... no vamos recuperando sino lo que por cualquier razón, no fue a parar al horno de la cal.» La piedra travertina, se encontraba en la cantera de Tíbur (Tívoli), constituía un material sólido y resistente muy fácilmente transportable por la vía de comunicación natural del Tíber; únicamente tenía la desventaja de ser sensible al fuego (G. BELLIDO, *op. cit.*, págs. 48-49).

XI

Los muros de ladrillo

Y si quieres hacer en tu vivienda muros de ladrillo, deberás cuidarte de que así que estén acabados, en la parte encimera que va a quedar bajo las vigas, se haga un remate de ladrillo con cornisas salientes de pie y medio de altura, para que, si se estropean las tejas o las goteras, el agua de lluvia no pueda calar en el muro [22]. Después, hay que mirar bien que se ponga el revestimiento en estos muros de ladrillo, secos y ásperos, porque en los húmedos y lisos no podrá agarrar, y por eso previamente deberás recubrirlos tres veces para que admitan el revestimiento sin estropearlo.

XII

Las ventanas y su altura

Lo primero que hay que procurar en las construcciones rurales es que estén iluminadas por mucha luz; después que las estancias distribuidas, como antes señalé, según las estaciones, se orienten a los puntos convenientes, o sea las de verano al Norte, las de invierno al Sur, las de primavera y otoño al Este. En lo que respecta a la altura de las ventanas, hay que atenerse a lo siguiente en los comedores y alcobas: tómese, como

[22] Para R. Martin, ed., pág. 128, es «le bandeau d'entablement» todavía existente en el sudoeste francés y que consiste en una especie de cornisa situada entre el extremo de la pared y el comienzo de tejado destinada a impedir que se filtre la lluvia a lo largo del muro.

única dimensión, la longitud o bien la anchura que tuviera y dése su mitad de altura [23].

XIII

Los techos de caña

Los techos en los edificios rurales es muy conveniente hacerlos del material que haya a mano en la propiedad. Así, pues, los haremos de tablas o de cañas del siguiente modo: pondremos vigas de madera de las Galias o de ciprés alineadas e iguales en el lugar donde va a hacerse el techo, dispuestas de modo que entre ellas haya un espacio vacío de pie y medio; entonces, con clavijas de madera hechas de enebro, olivo, boj o ciprés, las fijaremos al techo y alinearemos entre ellas dos perchas atadas con tomizas. Después trenzamos caña de 2

[23] La transmisión textual del pasaje es firme, no obstante la interpretación ofrece gran dificultad. R. Martin, ed., pág. 123, entiende que debe de referirse a la altura mínima, dado que de lo contrario habría que concluir que cada habitación tuviera una altura distinta. En la versión catalana y también el anónimo traductor de la castellana traducen el título: «De la lum que entra en les cases e de la altra de les finestres» y «De la lumbre que entra en la casa e de la alteza de las finiestras», respectivamente. Esto sugiere que pudiera tratarse de la altura de las ventanas, que Paladio designa en ocasiones *lumen,-inis* (cf. como caso más significativo I 21 *stabula equorum vel boum meridianas quidem respiciant partes, non tamen egeant a septentrione luminibus quae per hiemen clausa nihil noceant, per aestatem patefacta refrigerent)*. Según estas antiguas traducciones hemos entendido nosotros el capítulo; en efecto, el texto de Faventino 15 no aclara gran cosa, dado que el problema del capítulo de Paladio puede traspasarse a Fav.; y el establecimiento de la posible correspondencia con Vitr., 6, 6, 6, ó con 5, 3, 8, como parece indicar Nohl, «Palladius und..., pág. 69) podría hacer variar ostensiblemente la interpretación del texto paladiano.

estanque [24] u otra lisera más gruesa machacada, que también es usual, confeccionando un cañizo muy apretado y lo sujetamos a dichas vigas y perchas por todos los sitios. Luego, en primer lugar, las revestiremos con un mortero de piedra ligera y las rasaremos con la trulla para que las cañas cortadas se unan entre ellas. Después lo rasaremos con arena y cal; en tercer lugar, le daremos mármol machacado en polvo mezclado con cal y lo puliremos hasta darle el máximo brillo.

XIV

El estucado

Generalmente también gusta una capa de estucado. Debe añadírsele cal muerta de mucho tiempo. Pues bien, para considerarla servible, rozarás la cal tal como la leña con el hacha; si el filo no tropieza y lo que se pega al hacha es blando y viscoso, es evidente que vale para el estucado.

XV

Los revestimientos

Por lo que respecta al revestimiento de los muros, se hará resistente y enlucido del siguiente modo: repásese con la trulla la primera capa; cuando comience a secarse, entuníquese por segunda y tercera vez; después, recúbranse de

[24] Esta caña palustre, es la que también se conoce con los nombres de *Donax* y *Cypria,* según Diosc. (LAGUNA, *op. cit.,* pág. 70). PLIN., *N. H.* 16, 15, documenta su uso para las techumbres entre los pueblos nórdicos y ya sólo para bóvedas ligeras en Roma, en cuanto a empleos arquitectónicos (cf. XIV 3, n.).

grano de mármol estas tres capas con la trulla. Tal revestimiento previamente ha de removerse mucho tiempo hasta que levantemos limpia la pala con que se revuelve la cal. También, cuando empieza a secar dicho revestimiento de grano de mármol, conviene añadirle una capa más fina, y así guarnecerá la solidez y el lustre.

XVI

El carácter malsano del valle

Hay que evitar, lo que muchos hicieron por causa del agua, enterrar la casa de campo en valles profundos y preferir el placer de unos pocos días a la salud de los habitantes (de lo que recelaremos más, si la provincia que habitamos es sospechosa de enfermedades estivales) puesto que si falta la fuente o el pozo, vendría a cuento construir depósitos en los que pueda recogerse el agua de todos los tejados. Se hacen del siguiente modo:

XVII

Los aljibes del agua fría y su embetunado

Constrúyase con muros de mortero de Signia [25] del tamaño que quieras y puedas, pero más larga que ancha. Su suelo, consolidado por argamasa en cantidad, se alisará con un baño de pavimento de ladrillo, dejando un sitio para los desagües. Tal pavimento hay que pulirlo con todo cuidado hasta que brille y restregarlo constantemente con unto de tocino cocido [26].

[25] Mortero formado por cal con cascotes de barro cocidos y molidos.

[26] Fórmula todavía en uso para reparar las grietas.

2 Y, así que pierda la humedad y seque, para que no se abra en grietas por ningún sitio, recúbranse también los muros aplicándoles tal capa, y, de este modo, tras un desecamiento prolongado y completo, dé albergue al agua.

Es muy recomendable meter y criar en ellas anguilas y peces de río para que con su nado el agua estancada cobre el movimiento de la corriente. Y si alguna vez en algún punto del pavimento o del muro se desconcha el revestimiento, le aplicaremos un tipo de betún que pueda
3 contener el agua que intenta filtrarse. Las grietas y agujeros de las cisternas, los estanques y pozos los repararemos del modo siguiente, incluso si el agua sale por la piedra: tomas una parte de pez líquida y otro tanto de la grasa que llamamos unto o sebo; luego mezclas ambos en una olla y los cueces hasta que hagan espuma; después los apartas del fuego. Cuando se haya enfriado tal mezcla, le salpicas cal a trocitos y repites la operación hasta que toda
4 la mezcla se hace un cuerpo. Cuando hayas conseguido como una cola, la darás a los sitios dañados y que pierdan, y la hincarás con fuerza calcándole mucho.

Resultará higiénico llevar allí el agua por tuberías de barro y que se recoja en una cisterna cubierta; pues el agua de lluvia es la mejor de todas para beber, hasta el punto de que, aunque pueda recurrirse al agua corriente, que no es sana, deba dejarse para los baños y el cultivo de las huertas.

XVIII

La bodega del vino

La bodega del vino debemos tenerla orientada al norte, fría y casi oscura, lejos de los baños, establos, horno, estercoleros, cisternas, aguas de albañal y demás sitios de mal olor, provista de lo necesario para no verse sobrepasada por la cosecha; distribuida, por otra parte, de modo que tenga construido en un sitio un poco más elevado, como el estrado de una basílica, el lagar, al que se suba más o menos por tres o cuatro escalones en medio de dos depósitos, excavados por uno y otro lado para recoger el vino; desde estos depósitos, saldrán cañerías de albañilería o tuberías de barro rodeando los muros hasta el otro extremo y verterán el vino que mana por salidas próximas en las tinajas adjuntas a cada lado [27].

Si hay una abundancia de vino mayor se destinará el 2
centro para las cubas que, para que no impidan el paso, las podremos colocar montadas en caballetes un poco altos o sobre tinajas, dejando entre ellas un espacio suficientemente ancho como para que, si la ocasión lo requiere, pueda dejar pasar al encargado. Pero si hemos dejado las cubas en su lugar correspondiente, asegúrese tal lugar, como el lagar, con pequeños apoyos y con un pavimento de adobe, para que, aunque una cuba vierta sin saberlo, se recoja

---

[27] La descripción de la bodega de vino con el lagar dentro un poco más elevado, como el tribunal donde se sentaban los jueces (cf. GESNER, ed., pág. 22), suponía un ahorro de mano de obra como lo supone también el molino de agua que Paladio describe en I 41. Quizás fuera posible deducir de ello la escasez de esclavos en la época de Paladio. (Cf. 7, 2, 2-4.)

en el depósito que está debajo y no se pierda el vino que se hubiere derramado.

XIX

El hórreo

El emplazamiento de los hórreos, aunque precisa igual orientación, ha de situarse además un poco más elevado y lejos de toda humedad, estercoleros y establos; fresco, ventilado y seco.

Hay que atender con todo cuidado a su construcción para que no se resquebraje en grietas. Por consiguiente, recúbrase de ladrillos de dos pies o todavía más pequeños que deberemos incrustar en un baño de pavimento de
2 adobe. Entonces, si se espera mucha cantidad de semillas, destinaremos compartimientos separados para cada tipo de grano; si las tierras prometen menos por pobres, se dividirán los graneros con mamparas de cañizo, o reuniremos los menguados productos en cestos de mimbre.

Cuando estén hechos los graneros, las paredes se untarán con alpechín mezclado con lodo, al que se añadirá hojas secas de acebuche o de olivo, a modo de pajas; una vez seco este recubrimiento, se le esparce otra vez alpechín, y así que seque, se almacena el trigo. Esta operación resulta perjudicial para los gorgojos y demás bichos dañinos; algunos mezclan hojas de culantro al trigo para ayudar a conservarlo; sin embargo, no habrá nada más a propósito para preservar el trigo que si se aventa algunos días trasegándolo de las eras a algún lugar cercano y se entroja
3 en hórreos. Columela dice que ho hay que orear el trigo porque los insectos se introducen en todo el montón; si no se mueve, quedan en la superficie dentro de los límites

de un palmo y lo demás se conservará intacto como con la costra carcomida. Afirma el mismo autor que los insectos nocivos no pueden criarse más abajo de dicha medida. La hierba de helenio seca, según afirman los griegos, plantada bajo el trigo le añade vida. Con todo, el austro debe estar lejos de los hórreos.

XX

La almazara del aceite

La almazara del aceite oriéntese al sur y protéjase contra el frío hasta el punto de recibir la luz por vidrios [28]; así, las faenas que han de hacerse en invierno no las impedirá el frío y cuando se prense el aceite, gracias al calor, no se cuajará por el frío.

Las muelas, ruedecillas y prensa tienen la forma nacida al dictado del uso. Los recipientes del aceite estarán siempre limpios, para que no estropeen los sabores nuevos impregnándolos con el rancio de los anteriores. Y si alguien quiere tomarse mayor cuidado, que levante el pavimento dejando una galería subterránea de un lado a otro y le suministre calor encendiendo el horno; de este modo, calentará dicha almazara del aceite un calor limpio sin el vapor del humo con cuyo olor y sabor se infecta y estropea a menudo [29].

[28] El vidrio *(specularis lapis)* usado prácticamente desde la época de Augusto, casi siempre para objetos, se importaba principalmente de Capadocia y España (cf. Gesner, ed., pág. 23). La mica y la selenita en láminas tenían en ocasiones el mismo empleo.

[29] Adviértase que Paladio preconiza el sistema del hipocausto, como en I 39, 5.

XXI

Los establos de los caballos y bueyes

Los establos de los caballos y de los bueyes miren sin duda alguna al Sur, pero no carezcan de ventanas por la parte norte, que, cerradas en invierno, no molestan; abiertas en verano, refrescan. Tales establos han de estar libres de toda humedad, por causa de las pezuñas de las bestias. Los bueyes se harán más lustrosos si tienen un fuego cerca y ven su resplandor. Ocho pies de espacio sobran para cada par de bueyes en pie, y quince cuando están acostados. Pónganse planchas de roble a las caballerizas para que cuando estén echados resulten blandas y cuando estén de pie duras [30].

XXII

La cuadra

La cuadra estará abierta al mediodía y expuesta al sol, porque, en atención a los animales que hay dentro, será más hacedero, para mitigar el calor del verano, formar con horcas, estacas y follaje, sombrajos que se recubrirán o bien

[30] Están condensadas aquí las principales características de un establo higiénico moderno: orientación al mediodía, iluminación por ventanas que facilitan el saneamiento de la atmósfera viciada por el estiércol y malos olores, y elevación del piso sobre el nivel de la tierra para evitar las filtraciones de agua del exterior *(ab omni humore suspensa sint)* y la acumulación de orines en el suelo que pueden infectar las pezuñas (Paladio hablará sobre todo esto en XIV 4 sigs.), y para facilitar la limpieza del establo.

con hojas o, si hay medios, con tejas o, si se quiere más sencillo y sin gasto, con cañizos y retamas [31].

XXIII

Los corrales

Hacia donde acaban los muros de la cuadra háganse los corrales, ya que el excremento de aves es absolutamente esencial para la agricultura, excepto el estiércol de ocas, que es muy nocivo para todo. Pero los alojamientos de las demás aves son totalmente imprescindibles.

XXIV

El palomar

El palomar, en cambio, puede estar en lo alto de una torrecilla levantada en la propia vivienda con las paredes lisas y blanqueadas en las que se harán por sus cuatro lados ventanillas muy pequeñas, como es costumbre, que sólo permitan la entrada ysalida de palomas; háganse dentro los nidos.

Quedarán resguardadas de las comadrejas si se echa en 2
medio una calza vieja de esparto con la que se calzan las bestias, con tal que la lleve a escondidas un individuo sin que le vean los demás [32]. No mueren y tampoco abandonan

[31] Paladio no dice en qué parte de la propiedad debían ubicarse los establos y cuadras; en restos arqueológicos aparecen incluidos en el edificio principal, mientras que el ganado menor ocupaba una zona adyacente al patio; se trataba de protegerlos de eventuales hurtos.

[32] Cf. I 35, 2; XI 12, 8, sobre la importancia del secreto en la magia.

el sitio si por todas las ventanas cuelgas un trozo de la correa, nudo o soga de un ahorcado [33]. Meten a otras si se alimentan normalmente de comino o si se les humedece
3 con bálsamo el sobaco de las alas. Ponen más, si comen a menudo cebada tostada, habas o yero. Para treinta palomas que vuelen bastan tres sextarios diarios de trigo o granzas, de modo que el yero se lo demos en los meses de invierno con vistas a la puesta. Deben colgarse en muchos sitios ramas de ruda [34] contra los bichos perjudiciales.

XXV

Las tórtolas

Por lo demás, háganse dos cubículos adosados al del palomar, uno pequeño y casi obscuro en el que pueda meterse a las tórtolas que son facilísimas de criar, pues no piden nada salvo que en verano, que es en el único tiempo en que engordan más, se les dé normalmente trigo o mijo [35] di-

[33] Gesner (ed., n. *ad c.)* aseguraba que esta misma creencia supersticiosa continuaba en su tiempo. La utilización mágica de la cuerda para los animales está también atestiguada por J. Rodríguez López, *Supersticiones de Galicia y preocupaciones vulgares,* Madrid, 1910 (4a. Lugo, 1970), pág. 176, y es también conocida la virtud mágica atribuida concretamente a la soga del ahorcado, todavía en nuestros días (X. Taboada Chivite, *Etnografía galega,* Vigo, 1972, pág. 93).

[34] Cf. Pal., IV 9, 14 n. Las propiedades medicinales son reconocidas en la actualidad y su uso en prácticas mágicas está documentado todavía en este siglo (cf. J. Rodríguez López, *Supersticiones...,* págs. 16-17: «es lícito usar contra el maleficio medicinas como la ruda, salvia, etc. que corrigen por su virtud natural los malos humores conmovidos con la ayuda del Demonio»).

[35] En nuestros días el mijo es un producto secundario, suplantado especialmente por el maíz. Como dato curioso señalaremos que el maíz

suelto en hidromiel; un celemín [36] diario basta para ciento veinte tórtolas. Es bueno darles con frecuencia agua limpia.

XXVI

Los tordos

El otro cubículo criará, en cambio, a los tordos, que si se ceban fuera de su temporada dan un manjar apreciado y muchísima ganancia, puesto que el lujo revaloriza lo que escasea.

El lugar debe estar limpio, iluminado y liso por todas partes. Clávense en él perchas atravesadas donde puedan descansar de sus vuelos en cautividad. Renuévense también
a menudo las ramitas verdes. Déseles en abundancia higos 2
secos mezclados con flor de harina. También, si hay posibilidades, déseles de vez en cuando grano de mirto, lentisco, acebuche, hiedra y madroño para evitar que se harten, y, especialmente, agua limpia. Enjáulense ilesos y recién capturados mezclándolos con otros criados antes con cuya compañía consolarán la tristeza de su nueva cautividad que los hace estar espantados a la hora de tomar alimentos.

empezó plantándose en Galicia (principios del siglo xvii) en las zonas donde precisamente se daba bien el mijo (gallego: «millo», claro derivado de la palabra latina, usada aquí por Paladio: *milium)* utilizándose para los mismos usos que él y con mejores resultados. Por eso, con el paso del tiempo el maíz fue desplazando al mijo, apoderándose incluso de su nombre. Para nombrar entonces al mijo (antiguo «millo») hubo de ponérsele un «apellido»: «millo miúdo».

[36] Se trata de una medida de capacidad para áridos equivalentes a 4,394 litros. Su duplo, el modio, tenía la tercera parte del ánfora. (Cf. *Índice de materias.)*

XXVII

Las gallinas

La cría de gallinas, ninguna mujer, con tal que sea un poco trabajadora, la desconoce.

Baste recomendar lo siguiente sobre ellas: que necesitan humo, polvo y ceniza. Las mejores son las negras o de color rojizo; las blancas rechácense.

Con alimento de orujo de uva [37] se vuelven estériles; con cebada a medio cocer se les hace poner más a menudo y dan huevos más grandes. Con dos medidas de cebada se alimenta bien una que ande suelta.

Han de ponérseles siempre los huevos en número impar [38], desde el día décimo hasta el decimoquinto del cuarto creciente.

2 Suele salirles la pepita, que reviste la extremidad de su lengua con una película blanca; ésta se levanta con cuidado con las uñas y se le da al sitio ceniza y se espolvorea la herida, una vez limpia, con ajo triturado; amén de introducirles en el buche un diente de ajo triturado con aceite [39]. También es útil la estafisagria si se mezcla con frecuencia a los alimentos. Si comen altramuz negro, les salen bajo los ojos los granos de él [40], que las matan si no se les sajan abriendo las membranas superficialmente con una aguja. Curémosles los ojos externamente con jugo de ver- 3
dolaga y leche de mujer [41] o sal amoniacal [42] a la que se mezclan a partes iguales miel y comino. Les mata los piojos, la estafisagria y el comino tostado, machacados en igual proporción, con vino y agua de altramuz amargo si penetra en la raíz de las plumas.

[37] Probablemente guarde alguna relación con este pasaje la costumbre de dar de beber a las gallinas una infusión de uvas verdes, creyendo que el sabor amargo les impide comer después las uvas maduras.

[38] El número tuvo desde la Antigüedad distinto significado cabalístico. A los impares (con exclusión del 13) generalmente se atribuyó buena condición y significado religioso, especialmente al tres —el número perfecto—, al siete y al nueve, que era, de los múltiplos del tres, el que poseía mayores virtudes. Ideas populares actuales ligan todavía supersticiones a los impares.

[39] En la actualidad sigue empleándose la fórmula paladiana: abrirles el pico y arrancar la membrana desarrollada en la lengua con los dedos llevando cuidado de no herirlas de modo que salga sangre. Otro procedimiento es atravesarles la parte posterior del cuello con una pluma del ala de la misma gallina. El tratamiento de la enfermedad con ajo está recomendado por PLIN., *N. H.* 20, 23, 57, dado que el ajo produce sed que obligaría a beber a las gallinas, cosa que precisamente les impedía la enfermedad, al afectar a los órganos respiratorios.

XXVIII

Los pavos

La cría de pavos [43] es muy sencilla si no hay miedo de ladrones ni de animales enemigos. Normalmente andan sueltos por el campo, se alimentan ellos solos y crían sus polluelos; al atardecer buscan los árboles más elevados. Requieren un único cuidado: que cuando las hembras incuban por el campo, que suelen ha-

[40] En la mente de nuestro autor la acción del altramuz se ve como un efecto mágico a distancia.

[41] La atribución de propiedades curativas a la leche de mujer para los ojos humanos y de animales se encuentra también en PLIN., *N. H.* 20, 2 y 27.

[42] Cf. XIV 3, 3 n.

[43] Señala R. MARTIN, ed., pág. 143, que la cría de pavos se había introducido en Roma en la primera mitad del siglo I a. C. El presente

cerlo por donde cuadra, las protejas del zorro; por eso se crían de mejor suerte en islas pequeñas.

2 Para cada macho bastan cinco hembras. Los machos atacan los huevos y a sus propias crías como si fueran de otra especie, hasta que les nace el distintivo de la cresta. A partir de mediados de febrero empiezan a estar calientes; con habas ligeramente tostadas se les provoca el celo, si se les dan templadas cada cinco días; seis medidas bastan por cabeza. El macho muestra deseo de acoplarse siempre que encorva en torno a él el abanico de su cola engastada y hace desplegar las puntas oceladas de cada una de sus plumas, saltando con un graznido.

3 Si se le ponen a incubar a las gallinas huevos de pavo, las madres libres de empollar ponen huevos tres veces por año; la primera puesta suele ser de cinco huevos, la segunda de cuatro y la tercera de dos o tres. Pero si esto se juzga a propósito, deben seleccionarse las gallinas cluecas para que durante nueve días desde el primero del cuarto creciente incuben nueve huevos, cinco de pavo y los demás
4 de su especie. Al décimo día quítense todos los de gallina y pónganse otros tantos frescos, también de gallina, como se hubieran quitado para que a la trigésima luna, o sea, cumplidos treinta días, puedan romper el cascarón con los huevos de pavo. A los huevos de pavo que se hayan puesto a una gallina, déseles la vuelta con la mano de vez en cuan-

capítulo es el más extenso, preciso y original de los dedicados a avicultura, y parece que Paladio había sido un especialista en la cría de pavos. Las metáforas en la descripción de la cola muestran la admiración ante la belleza del pavo macho, criado muchas veces —como en Col., 8, 11— por su valor ornamental. Todavía Bartolomé de Inglaterra en el *Libro de las Propiedades* 12, 32 (citado por G. A. Herrera, pág. 322) los describía como animales con voz de diablo, cabeza de sierpe, paso de ladrón y cola de ángel.

do, porque difícilmente se valdrá ella sola para hacerlo; se señalará una parte del huevo, para saber en lo sucesivo que se le ha dado vuelta. Conviene, no obstante, elegir gallinas grandes, porque a las pequeñas habrá que ponerles menos.

Si quieres pasar a una las crías de varias, dice Colume- 5
la [44], que veinticinco bastan para cada clueca; a mí, en cambio, para que puedan criarse bien, me parece que con quince son bastantes.

Se dará a los pollitos, en sus primeros días, harina de cebada bañada en vino o una papilla de cualquier cosa cocida y enfriada. Se añadirá después puerro picado, o queso fresco, pero curado, pues el suero hace daño a los pollos; también saltamontes, arrancándoles las patas. Deben 6
alimentarse así hasta los seis meses; después podrás darle cebada a diario. No obstante, a los treinta y cinco días de su nacimiento, pueden echarse sin miedo al campo para alimentarse en compañía de su nodriza, que con su cloqueo los traerá de nuevo a la granja.

La pepita e indigestiones las tratarás con los mismos remedios con que se cura la gallina. El mayor riesgo que corren es cuando empieza a nacerles la cresta, pues sufren molestias comparables a las de los niños cuando los dientecitos tratan de romper sus encías hinchadas.

[44] Cf. Col., 8, 11, 13.

XXIX

Los faisanes

En la cría de faisanes [45] procúrese disponer de faisanes nuevos para la reproducción, o sea de los que nacieron el año anterior, pues los viejos no pueden fecundar. Van a las hembras en el mes de marzo o abril; para cada dos basta un macho porque no iguala a las demás aves en salacidad. Una vez al año criarán polluelos. Su puesta se reduce ordinariamente a unos veinte
2 huevos. Las gallinas los incubarán mejor, de modo que cada gallina clueca empollará quince huevos de faisán, poniéndoles el resto de su misma clase. En tal puesta observemos lo que se indicó en otros casos de la luna y los días. A los treinta días dará a luz los pollos incubados.

Durante quince días se alimentarán con harina de cebada ligeramente cocida y enfriada que se rocía con unas gotas de vino; después, les darás trigo molido, saltamontes y huevos de hormiga [46]. Es sano impedirles que se acer-
3 quen al agua porque no los mate la pepita. Y en caso de

[45] La cría del faisán parece remontar por lo menos al siglo II a. C.; era el ave exótica procedente de Fasis. No obstante, para Paladio ya no hay conciencia de que sea el ave de Fasis, sino simplemente «el faisán» designado por la palabra *fasianus* que utiliza ya como substantivo (cf. R. Martin, ed., pág. 146).

[46] P. d'Hérouville, «Une correction...», *op. cit.*, págs. 52-53, recuerda dos anotaciones que Buffon hizo con respecto a este pasaje. En la primera expresaba su aprobación a la fórmula de alimentación de los faisanes con trigo, huevos de hormiga y saltamontes. La segunda, basándose en que el tiempo de incubación de los faisanes es de tres semanas (o sea unos veinte días), proponía corregir el texto de Paladio, cambiando *tricesimus dies* por *vigesimus dies.* Pero la unanimidad de los manuscritos en este punto hace innecesaria la conjetura de Buffon. Cf. III 26, 2.

que los faisanes padecieran la pepita, deberás restregarles con frecuencia los picos con ajo triturado en pez líquida, o bien extirpar la enfermedad como suele hacerse a las gallinas.

La fórmula de engorde es la siguiente: que baste la ha- 4
rina de un modio de trigo, reducida a bolitas muy pequeñas, administrada durante treinta días a un faisán encerrado. Si prefieres darles harina de cebada, colmará su ceba modio y medio de harina durante los días prescritos. Debe procurarse ablandar en un poco de aceite dichas bolitas e introducírselas así en el buche para evitar que se les queden atragantadas en la parte posterior de la lengua, porque, si eso ocurre, morirán en el acto. Hay que tener también muchísimo cuidado de volver a darles de comer cuando ya hayan hecho la digestión, porque es facilísimo que la retención de un alimento pesado los mate.

XXX

Las ocas

La oca sin agua y sin hierba difícilmente se cría bien. Para los terrenos sembrados es perjudicial porque daña las mieses con sus bocados y su excremento. Da huevos y plumas, que se arrancan en otoño y primavera [47]. A un macho le bastan tres hembras. Si no hay río, hágase un estanque. Si la hierba no llega, sembraremos trébol, fenogreco, achicoria silvestre y lechugas para alimentarlas.

[47] La misma recomendación se encuentra en Plin., *N. H.* 10, 27, 53, que indica además alto precio de sus plumas que motivaba la caza desenfrenada por «cohortes» enteras del ave. Paladio omite, como casi siempre, datos económicos.

Las blancas son más fértiles, las pintas o pardas menos
2 porque pasaron del estado salvaje al doméstico. Incuban desde el primero de marzo al solsticio de verano; siguen poniendo si das a empollar sus huevos a las gallinas. La última puesta se la dejaremos criar a las madres que ya no van a volver a poner. Llévense al nido cuando van a poner; en cuanto se haya hecho una vez, adquieren espontáneamente el hábito.

Darás también a incubar a las gallinas los huevos de oca igual que los de pavo, pero a los de oca, para evitar que se estropeen, se les pondrán por debajo ortigas.
3 Las crías, los diez primeros días, deben alimentarse dentro; después, si hace buen tiempo, podemos sacarlas donde no haya ortigas, ya que temen que les piquen.

Las de cuatro meses se ceban bien, pues engordan mejor en su más tierna edad. Se les pondrá «polenta» [48] tres veces al día; no se les dará la posibilidad de andar lejos encerrándolas en un sitio obscuro y caliente; así, incluso las de más tiempo, engordarán en dos meses, las pequeñas normalmente en treinta días. Se cebarán mejor si les damos mijo mojado hasta que se harten. Puede entremezclarse en la alimentación de las ocas cualquier legumbre,
4 excepto yero. Hay que preocuparse de que sus polluelos no coman pelos [49]. Los griegos para cebar las ocas mezclan dos partes de gachas y cuatro de salvado en agua caliente y se lo dan según las ganas de comer que tengan; les ayudan dándoles de beber tres veces al día; también a media noche les dan agua.

Transcurridos los treinta días, si se les quiere ablandar el hígado [50], se amasarán en bolas pequeñas higos pasos machacados y macerados en agua, y durante veinte días seguidos se les darán a las ocas.

XXXI

Los estanques

Debemos proseguir con el resto de la materia, dado que lo anterior ya está en orden.

Pues bien, deberá haber cerca de la casa de labranza dos estanques excavados en el suelo o vaciados en piedra, que sea fácil llenar de agua de fuente o de lluvia, de modo que uno de ellos sirva para el ganado y aves acuáticas, el otro valga para mojar varas, cueros, altramuces y lo que suele poner a remojo la gente del campo.

[48] Parece que la *polenta* (de *pollen)* era una especie de «gachas», de masa blanda, casi líquida, preparada con varios ingredientes, fundamentalmente harina de cebada. (Recetas en CATÓN, *Agr.* 74 y 84; PLINIO, *N. H.* XVIII, 73-74.) Cf. J. ANDRÉ, *L'alimentation...*, pág. 61.

[49] Traducimos siguiendo el texto de los manuscritos y de la mayoría de los editores *(ne pulli eorum setas glutiant)*. La conjetura de SCHNEIDER (ed., *op. cit.)* aceptada por Martin, considerando *eorum* una falta de *edorum* (vulgarismo por el clásico *haedorum)* se basa únicamente en el texto de *Geop.* 14, 22 probable fuente del pasaje en cuestión, pero que Paladio dista mucho de seguir textualmente.

[50] El «foie-gras», conocido por los griegos al menos desde el s. IV a. C., debió de ser de uso corriente en Roma (HOR., *Sat.* 2, 8, 88; PLIN., *N. H.* 10, 52; MARC., 13, 58 ... Cf. J. ANDRÉ, *L'alimentation...*, págs. 132, 133): su nombre, *ficatum* —porque se obtenía de hígado, generalmente de aves cebadas con higos *(ficus)*— acabó siendo la denominación genérica del hígado, sustituyendo al lat. clás. *iecur*.

XXXII

El almacenamiento de heno, paja y madera

No importa en qué sitio estén las provisiones de heno, paja, madera y cañas con tal que se mantengan secas, ventiladas y muy alejadas de la casa de labranza por si acaso sobreviene un incendio [51].

XXXIII

El estercolero

El estiércol deberá estar amontonado en un lugar propio que tenga abundancia de agua y esté apartado de la vista de la vivienda por su mal olor. El agua abundante permitirá al estiércol que, si hay dentro alguna semilla de espino, se pudra.

El excremento de asnos es de primera calidad sobre todo para las huertas; a continuación el de ovejas, cabras y jumentos; el de cerdo, en cambio, es pésimo; las cenizas muy buenas; el de palomina muy ardiente y el de las demás aves es bastante bueno, salvo el de las acuáticas.

2 El abono que haya reposado un año vale para las mieses y no cría hierba; si es más viejo dará peor resultado. A los prados, en cambio, les favorecerá el estiércol reciente para fortalecer la hierba. Los sedimentos del mar [52], si

[51] La casa estaba provista de hornos y cocina (cf. I 39, 2) que aumentaban el riesgo de incendios devoradores, ya que la madera era material de primer orden en la construcción (cf. I 9, 13). Había además, en la Antigüedad, pocos medios para combatir el fuego; de ahí la recomendación de colocar el material inflamable *extra villam*.

[52] Todavía se utiliza hoy el guano y las algas, ricos en nitrógeno.

se bañan en agua dulce y se mezclan con los demás, harán a su vez de estiércol; y también el lodo que haya depositado la corriente del agua o las crecidas de un río.

XXXIV

La situación de la huerta y el pomar: sus cercas y siembra

Las huertas y pomares deberán estar en las inmediaciones de la casa. La huerta al pie mismo del estercolero para ser fertilizada por su vertido natural, ubicada lejos de la era, pues soporta mal el polvo de las pajas; una superficie buena es una llanura en suave pendiente que desvíe los cursos del agua corriente por cauces separados.

Si no hay fuente, se debe cavar un pozo, o bien, si no 2
es posible, construir un estanque algo más elevado para regar la huerta durante los calores del verano con el agua de lluvia recogida en él. Si se carece de todas estas posibilidades, siempre se podrá labrar la huerta como un terreno cavado, a un poco más de tres o cuatro pies de profundidad porque con tal labor no se ve afectada por la sequía [53].

Ahora bien, aunque, si no hay más remedio, cualquier 3
tierra, abonada con estiércol, valga para huerta, sin embargo hay que evitar la elección de los tipos siguientes: la greda, que llamamos arcilla, y la rojal [54]. Se tendrá además cuidado, en caso de huertas que no estén naturalmen-

[53] El pie, medida de longitud utilizada hasta los tiempos actuales, tenía cuatro palmos, o sea, unos treinta centímetros. La recomendación de cavar profundo es lógica, para conseguir un espesor de tierra mayor y más humedad.

[54] La palabrá castellana *rojal* recoge la latina *rubrica;* se trata obviamente de la tierra roja de suelos arcillosos.

te dotadas de agua, de dividirlas en dos partes y orientar las zonas a cultivar en invierno al Sur y en verano al Norte.

4 Son muchos los tipos de cercas. Unos con barro introducido en moldes remedan muros de ladrillo. Los que pueden, levantan cercas con barro y piedra. La mayoría pone piedras apiladas en orden sin barro. Algunos rodean las zonas cultivables con fosos, que es algo que ha de evitarse porque absorben la humedad del huerto salvo si da la casualidad de que se cultiva un terreno pantanoso. Otros po-
5 nen de parapeto vástagos o semillas de espino. Pero la mejor fórmula será recoger semillas maduras de zarza y del espino que se llama zarzaperruna y mezclarlas con harina de yero macerada en agua; después, introducir en tal tipo de mezcla cuerdas viejas de esparto, de modo que las semillas metidas dentro de las cuerdas se conserven hasta co-
6 mienzos de la estación de primavera. Luego, donde vaya a estar el seto, haremos dos surcos de pie y medio de profundidad separados uno del otro por tres pies y cubriremos con un poco de tierra las cuerdas con sus semillas a lo largo de ambos. Así, a los treinta días salen unas zarzas endebles que deben protegerse con rodrigones; y éstas se enlazarán unas con otras por los espacios que quedan libres entre ellas [55].

7 Las partes de la huerta deben distribuirse de modo que la que se siembre en otoño se cave en la estación primave-

[55] Según señala WHITE, *Roman...*, pág. 433 sigs., VARRÓN, 1, 14, 15, es el agrónomo latino que trata más sistemáticamente los tipos de cercas: el natural a base de zarzas y espino, el rústico con estacas unidas por hierba seca o troncos de árboles enfrentados con sus ramas enterradas en el suelo, el militar compuesto de trinchera y terraplén, utilizado como protección y drenaje del agua, los de sillería, ladrillo cocido o secado al sol y los de tierra moldeada. Paladio recomienda la solución más económica.

ral; en las que hagamos la siembra en primavera, las deberemos cavar en la estación de otoño: así ambos cavados se beneficiarán en sazón del frío y del sol.

Hay que hacer bancales más bien estrechos y largos, o sea, de doce pies de largo por seis de ancho, divididos así por causa de que pueda limpiarse su superficie por ambos lados.

Sus márgenes en sitios húmedos o de regadío levántense a dos pies de altura; en los secos bastará elevarlos a uno. Si suele correr agua entre los bancales, esos sitios deberán ser más altos que los propios bancales para que el agua impulsada desde un nivel superior penetre más fácilmente en el bancal, y, así que sacie la tierra sedienta, pueda desviarse para ser encauzada hacia otras.

Aunque señalemos el tiempo preciso de la siembra en 8
cada mes, sin embargo, cada cual tome sus precauciones según la naturaleza del suelo y del clima: en los sitios fríos hágase antes la siembra otoñal, pero la primaveral más tarde; en cambio, en las zonas cálidas puede hacerse más tarde la otoñal y la primaveral antes. Lo que haya de sembrarse, siémbrese en el creciente lunar; lo que haya de podarse o recogerse, en cuarto menguante [56].

[56] Cf. I 6, 12, n.

XXXV

Remedios para la huerta y el campo

Contra las nieblas y el tizón se queman pajas y broza distribuidas por varios puntos de la huerta, todas al mismo tiempo, cuando se ve que las nieblas están encima.

Contra el granizo están prescritas muchas cosas: tapar la muela con un paño rojo; o, también, levantar amenazadoramente contra el cielo hachas ensangrentadas; o rodear de nueza toda la superficie de la huerta; o clavar una lechuza con las alas desplegadas, o untar en grasa de oso [57]
2 las herramientas con que se trabaja. Algunos conservan grasa de oso mazada en aceite y untan con ella las hoces cuando van a podar; pero este remedio debe hacerse a escondidas para que ningún podador se entere; se le atribuye tal poder que ni el hielo ni la niebla ni ningún animal pueden causar daños; es muy importante que la operación no pierda valor por divulgarse.

Contra los mosquitos y babosas esparciremos alpechín fresco u hollín de las bóvedas.

Contra las hormigas, si tienen el hormiguero en la huerta, acerquémosles el corazón de una lechuza; si vienen de fuera, marcaremos todo el perímetro de la huerta con ceniza o blanco de greda.

3 Contra las orugas, mójense las semilas que vayan a sembrarse en jugo de siempreviva o en sangre de orugas. Debe

[57] Los agrónomos latinos atribuían virtudes específicas a la grasa de oso. Plinio (siguiendo fuentes griegas) creía también en su poder para numerosas prácticas *(N. H.* 28, 163, 177, etc.). Sobre la pervivencia del unto de oso con fines mágicos y medicinales cf. J. Rodríguez López, *Supersticiones...,* pág. 115.

sembrarse, por su poder portentoso, garbanzo entre las legumbres. Algunos espolvorean ceniza de higuera sobre las orugas, o, también, siembran cebolla albarrana en el huerto o por lo menos la cuelgan. Hay quien hace dar la vuelta al huerto a una mujer con la regla [58], sin ceñidor, con el pelo suelto y los pies descalzos contra las orugas y similares. Otros crucifican cangrejos de río en varios puntos de la huerta.

Contra los bichos que dañan los viñedos, dejas disol- 4
ver hasta que se pudran las cantáridas que se suelen encontrar en las rosas, metidas en aceite, y cuando vayan a podarse las cepas, untas las hoces en tal ungüento.

Las chinches se exterminan untando sus asientos o nidos con alpechín y hiel de buey, o con hojas de hiedra trituradas en aceite o con sanguijuelas [59] quemadas.

[58] La presencia de la mujer en período menstrual con los pies descalzos es tradicional en las ceremonias mágicas. Plin., *N. H.* 19, 64, creía que la acción venenosa de la sangre menstrual era tan violenta que podía avinagrar el vino nuevo (documentado hasta nuestros días, cf. J. Rodríguez López, *Supersticiones...,* pág. 137), esterilizar las semillas, etc. Quizás por la antigua creencia de que la menstruación era un emunctorio fisiológico que limpiaba el cuerpo de los principios tóxicos y podía eliminar otros agentes nocivos. A lo largo del texto confluyen magia y técnica, sin que el autor las distinga, pero curiosamente se trata de la magia benefactora a la sociedad, excluyendo siempre cualquier práctica con fines maléficos personales. Este capítulo fue el más famoso de Paladio: aparece reproducido en mayor o menor medida en Alberto Magno, P. Crescencio, y posteriormente en *La maison rustique* e incluso llamó la atención de Pedro Ciruelo (cf. Introd.: «La fama de Paladio»).

[59] La palabra *sanguisuga* («chupasangre») que aparece en el texto, se utilizó primitivamente como adjetivo referido a *hirudo;* su uso substantivado posterior está documentado en Plin., *N. H.* 8, 29: *Cruciatum in potu maximun sentiunt hausta hirudine, quam sanguisugam vulgo coepisse appellari adverto* y el prevalecimiento del término vulgar sobre el antiguo *hirudo,* cumplido en Paladio, donde significa ya «sanguijuela».

5 Para que las legumbres no críen bichos perjudiciales, seca las semillas que tengas la intención de sembrar en el caparazón de un tortuga, o bien siembra menta en varios sitios, especialmente entre las coles. Señalan que va bien a este efecto poner un poquito de yero sobre todo donde nacen rábanos y nabas; o bien vinagre cáustico: si se esparce mezclado con jugo de beleño, indican que mata los pulgones de las legumbres.

6 Dicen que extermina las orugas el que quemando tallitos de ajo sin cabezas por toda la huerta haga una fumigación en distintos sitios. Si se trata de viñas dicen que hay que untar en ajo triturado las podaderas. También se impide que nazcan si junto al pie de los árboles o cepas quemas betún y azufre, o si hierves en agua orugas cogidas de la huerta vecina y lo extiendes por toda la superficie de la tuya [60].

Para que las cantáridas no dañen los viñedos hay que esmagarlas en la piedra de afilar las hoces.

7 Demócrito asegura que a ninguna clase de árbol ni sembrado puede dañarle plaga alguna si se mete un buen número de cangrejos de río, o, como mínimo, diez de mar, que denominan los griegos «paguros», en un tarrito de barro con agua, se tapan y se dejan al aire libre para que en diez días se evaporen al sol; después, se echa a lo que se quiera sanear y se repite la operación cada ocho días

[60] El término *campas*, latinización del gr. *Kámpa*, designa varios insectos, pero, en general se refiere a la oruga (L. Gil, *Nombres de insectos...*, Madrid, págs. 115, 132 y 147). Las dos primeras recetas tienen carácter científico. En efecto, hoy se usa como profiláctico contra las orugas roedoras, destruir por el fuego los tocones o cañotos que quedan en el suelo al hacer la recolección. Por lo que respecta a sulfatar las vides, es asimismo un procedimiento actual, aunque con una técnica evolucionada.

hasta que los productos que se hayan elegido crezcan con vigor.

Se expulsarán las hormigas rociando el hormiguero con 8 orégano y azufre triturados; esta operación daña también a las abejas. O bien, si se queman conchas de caracoles vacías y con tal ceniza se aplasta el hormiguero.

Se espanta a los mosquitos esparciendo gálbano y azufre; a las pulgas rociando por el suelo varias veces alpechín o comino silvestre triturado en agua, o bien echando a menudo semilla de cohombro silvestre disuelta en agua, o agua de altramuces refinada con el amargo de la vitisalba.

Los ratones quedarán atrapados si se vierte en una tar- 9 tera alpechín espeso poniéndolo de noche en la casa; también se podrán matar si se mezcla un trozo de queso, pan, grasa o papilla con eléboro negro y se les da; amén de ser igualmente venenosa una pócima de cohombro silvestre y coloquíntida.

Contra las ratas de campo, Apuleyo afirma que deben macerarse las semillas en hiel de buey antes de sembrarlas. Algunos les cierran sus salidas con hojas de laurel rosa que con sus rosas las matan cuando tratan de salir.

Los griegos ahuyentan los topos [61] del siguiente modo: 10 recomiendan perforar una nuez u otra fruta de su misma consistencia, meter en ella pajas y resina de cedro con azufre en suficiente cantidad, luego, tapar con cuidado todos los resquicios y demás respiraderos de los topos y dejar un solo paso que sea amplio en cuya entrada se pone la nuez prendiéndole fuego dentro, de modo que pueda recibir por un lado soplos de aire que propagará por el otro lado: así, al estar repletas de humo las huras, los topos escapan inmediatamente o mueren.

[61] Otras fórmulas en IV 9, 1-4.

11 Los ratones de campo, si se llenan sus agujeros de ceniza de encina, al rozarse continuamente con ella, se verán invadidos por la sarna y morirán.

Las culebras se espantan prácticamente con cualquier substancia amarga y sus silbidos infectos se combaten con la desinfección de un humo maloliente. Quememos gálbano o cornamenta de ciervo, raíces de lirio, pezuñas de cabra: de este modo se aleja a estos monstruos de mal agüero [62].

12 En opinión de los griegos, si se levanta de repente una nube de langostas, pasará de largo si todas las personas se ponen a cubierto; y, si los sorprenden desprevenidos al aire libre, no dañarán ningún fruto si inmediatamente se refugian todos bajo techo. Dicen que también se expulsan con agua hervida de altramuz amargo o de cohombro silvestre si se vierte mezclada con salmuera. Otros consideran que las langostas o los escorpiones pueden espantarse si se queman algunos de ellos en medio de los otros.

[62] Es muy remota y también actual la persecución de la culebra, animal temible por sus mordeduras y por su carácter de mal agüero (Paladio les llama *monstra noxia).* La fumigación sirve, desde luego, para espantar cualquier animal. En cuanto a la segunda, interesa señalar la perduración hasta nuestros días del cuerno de ciervo tostado con fines medicinales. No obstante, debió de tener relación originariamente con la serpiente, según prueba su designación como «piedra de serpiente», así citada por el Padre Feijoo, que creía en su efecto terapéutico: «el contraveneno más celebrado contra las mordeduras de las sabandijas venenosas es la que llaman *piedra de serpiente,* la cual no es en verdad otra cosa que un poco de cuerno de ciervo levemente tostado al fuego y provisto de una virtud absorbente» *(Teatro Crítico* II, V 52); (cf. G. MARAÑÓN, *Las ideas biológicas del Padre Feijoo,* Madrid, 1954, pág. 44). En nuestros días sigue siendo utilizado con la designación de «imán de los venenos» como un eficacísimo remedio en la medicina popular. Acaso Paladio consideraba un medio de hacer frente a las serpientes lo que no era más que una fórmula para hacer frente a sus mordeduras.

Hay quienes atacan las orugas con ceniza de higuera; 13
caso de que persistiesen, se hervirán orines de buey y alpechín mezclados a partes iguales, y así que enfríe, se rociarán con tal salpicadura todas las legumbres.

Los griegos llaman «prasocóridas» [63] a unos bichos que suelen ocasionar daños en las huertas. Pues bien, se deberá cubrir con un poco de tierra el estómago de un carnero recién muerto con todo su meollo en el sitio en que abunden; al cabo de un par de días encontrarás esos bichos apiñados en él y así que se haya hecho dos o tres veces, se exterminará la totalidad de la especie que perjudicaba.

Se cree que el granizo se aleja si alguien lleva por todo 14
el contorno de su propiedad una piel de cocodrilo, hiena o buey marino y la cuelga a la entrada de la casa o de la cuadra cuando vea que el mal es inminente. O también, si recorre sus viñedos llevando en su mano derecha una tortuga de estanque boca arriba y al regreso la pone en el suelo de la misma manera, arrimándole tierra a la encorvadura de su espalda para que no pueda dar la vuelta y permanezca patas arriba, dicen que las nubes perjudiciales pasan de largo por la zona que se haya protegido con tal
operación. Algunos, cuando ven que se cierne el peligro, 15
recogen la imagen de la nube poniéndole enfrente un espejo [64] y con este remedio la desvían, ya sea porque le desagrade verse reflejada o porque al ser dos se dejen sitio mutuamente. Se cree también que la piel de buey de mar sobre una sola cepita en medio de los viñedos arropa los miembros de toda la viña contra el mal que acecha.

[63] Grillotalpas o cortones *(Gryllotalpa gryllotalpa).*

[64] Podría tratarse de una acción mágica mediante el espejo, sobre el que hay muchas supersticiones. En *El monstruo de la fortuna* de Calderón se dice: «El espejo que quiebra siempre agüeros amenaza».

16 Todas las semillas del jardín o campo dicen que pueden guardarse seguras de todos los males y portentos si se maceran antes con raíces trituradas de cohombro silvestre.

Debe ponerse también dentro del huerto la calavera de una yegua, pero que no sea virgen, o preferiblemente de una asna; pues, al parecer, con su simple presencia fertilizan lo que miran [65].

XXXVI

La era

La era no debe estar lejos de la labranza para facilitar el trasiego y para tener menos temor de robos, al sospecharse la proximidad del dueño o del encargado.

Esté, en cambio, o bien pavimentada de guijarros, o excavada en la roca del monte, o endurecida en la época de la trilla a base de regarla y de que la pisen las bestias; además, cercada y protegida por fuertes cancelas por causa del ganado que introducimos cuando se maja.

2 Cerca de ella, debe haber otro lugar llano y despejado en el que se avente el trigo trasegado y se entroje en los hórreos, operación que va en provecho de su duración. Hágase, después, en cualquier sitio próximo, un cobertizo, sobre todo en las zonas húmedas, bajo el cual, si es necesario, en caso de chaparrones repentinos, se pondrá rápidamente el trigo limpio o semitrillado.

Sitúese, además, en un lugar alto y bien ventilado, pero lejos de las huertas, de los viñedos y de los pomares. Puesigual que a las raíces de los arbustos les conviene el estiér-

[65] Recomendación mágica y en la medida que supone la existencia de fuerza en la mirada, quizás relacionada con «el mal de ojo».

col y las pajas, del mismo modo si se posan en las hojas, las perforan y las hacen marchitar.

XXXVII

Los colmenares de abejas

Debemos colocar el colmenar no muy lejos del domicilio [66], en una parte del jardín retirada, abrigada, protegida del viento y muy caliente; dispuesto en forma de cuadrado para evitar robos y el acceso de personas y animales.

Deberá haber abundancia de flores que se procurarán mediante el cultivo de hierbas, plantas o árboles. Se culti- 2
varán, entre las hierbas, orégano, tomillo, sérpol, melisa, toronjil, violetas silvestres, asfódelo, ajedrea, amáraco, jacinto del llamado «iris» o gladiolo por el parecido de las hojas [6bis], narciso, azafrán, y demás hierbas de olor y flor muy delicados.

Por lo que respecta a las plantas, que haya rosas, lirios, alhelíes, romero, hiedras. De entre los árboles, el azufaifo, almendro, melocotonero, peral y frutales que no den sabor amargo al libar la flor. De los árboles silvestres, los robles de bellota, terebinto, lentisco, cedro, tilo, brezo y pino. Rechácense, en cambio, los tejos por perjudiciales.

El néctar del tomillo da miel de sabor superior. De se- 3
gunda categoría, el tomillo real, el sérpol y el orégano. Y de tercera categoría, el romero y la ajedrea. Las demás,

[66] La lectura mejor atestiguada por los manuscritos es *domnicalibus* y supone uno de los primeros ejemplos de la forma sincopada de *dominus* en los derivados según L. Dalmasso, «Palladiana»..., págs. 78-80.

[66bis] Tiene forma de espada *(gladius)*; de ahí sus otras denominaciones de «espadilla» o «hierba estoque».

como el madroño y las legumbres, dan a la miel un sabor áspero.

Plántense los árboles al lado norte, los arbustos y matas en sendas filas al pie de la cerca. Luego sembraremos las hierbas en un lugar llano después de las plantas. Deberá encauzarse allí una fuente o riachuelo tranquilo que, a su paso, forme charcos pequeños que cubran unas pocas ramas atravesadas, destinadas a dar un aposento seguro a las abejas cuando tienen sed.

4 Por lo demás, deberá estar alejado de las colmenas todo lo que dé mal olor: baños, establos, cocinas, vertederos. Ahuyentaremos además los bichos que son enemigos de las abejas: lagartos, cochinilla etc., así como también espantaremos los pájaros con espantapájaros y carracas.

Su guardián puro y casto se acercará a menudo a ellas, teniendo preparadas colmenas nuevas para acoger a la juventud rebelde de los enjambres.

5 Evítese el olor a cieno y el de cangrejo quemado, y también el lugar que responda a la voz humana con una imitación falsa. Rechácense además las plantas de titímalo, eléboro, cañaheja, ajenjo, cohombro silvestre y todo lo amargo, por ser contrario al sabor dulce que deben elaborar.

6 Las mejores colmenas son las de corcho [67] conforme se arranca del alcornoque porque no transmiten los rigores del frío ni del calor; sin embargo, también pueden hacerse de cañahejas. Si no las hay, háganse de mimbre, de sauce, o bien en la cavidad del tronco de un árbol, o con tablas como las cubas. Las peores de todas son las de barro, que en invierno se hielan y en verano hierven.

[67] Las indicaciones de Paladio en este punto son exactas. Las colmenas de alcornoque (cuyo único inconveniente es su poca duración) son las llamadas en castellano *corchas* (gall. *sobreiras)* aludiendo en ambos casos a su origen.

Con todo, dentro del recinto que recomendé que debía 7
estar a resguardo, constrúyanse banqueras de tres pies de altura revestidas de ladrillo y pulidas con el enjabelgado por el peligro de los lagartos y demás animales de hábitos reptiles, y sobre estos pedestales colóquense las colmenas de modo que no puedan calarse con la lluvia separadas unas de otras por un sitio libre.

Dará entrada a los enjambres un resquicio estrecho para evitar los rigores del frío y del calor; es bueno resguardarlos de los vientos fríos con un muro elevado que pueda abrigar el lugar al tiempo que defiende sus aposentos.
Se orientarán al sol en invierno todas las entradas, que 8
deberán ser dos o tres por cada corcho, de una dimensión que no exceda el tamaño de una abeja; pues, así, con la angostura del paso, estará al amparo de bichos perjudiciales, e incluso, si pretendieran atacar a las abejas, éstas utilizarían la otra salida que tienen para escapar.

XXXVIII

La compra de abejas

Si hay que comprar abejas procuremos adquirir colmenas llenas, cosa que se ve a simple vista por la intensidad del zumbido o por el ritmo de entradas y salidas del enjambre; preferiblemente de un sitio cercano que de lejos, para que no sufran daño por el cambio de clima. Pero si hay que importarlas de lejos, traíganse a cuestas por la noche. No debemos colocar ni abrir las colmenas a no ser al caer de la tarde.
Luego, después, durante tres días miremos que no rebase 2
las puertas todo el enjambre, pues con esta señal traman marcharse. Sobre estas y otras cosas volveremos detallada-

mente en los meses correspondientes. En suma, se cree que no escapan si extendemos sobre la boca de las colmenas bosta de un ternero primogénito [68].

XXXIX

Los baños

No es improcedente, si hay abundancia de agua, que el cabeza de familia piense en la construcción de un baño, cosa interesantísima para la propia satisfacción y la higiene. Haremos, pues, el cuarto de baño en la parte donde vaya a haber calor, en un lugar protegido de la humedad para evitar que el vapor inherente a las calderas lo enfríe. Le pondremos ventanas del lado sur y del poniente invernal para que durante todo el día esté alegre y claro al darle el sol.

2 Por lo que respecta a la planta de las salas de baños, se construirá así: primero se recubre el suelo con ladrillos de dos pies, inclinando sin embargo el pavimento hacia el horno, de modo que si se suelta una bola no se quede en sitio sino que ruede hacia la caldera; se logrará así que la llama al dirigirse hacia arriba pueda calentar antes la sala de baños [69]. Sobre este pavimento constrúyanse pilares de arcilla, amasada con ladrillejos y pelo, a un pie y

[68] Para R. Martin, ed., pág. 172, este precepto de Paladio es mágico. Sin embargo, en nuestros días siguen cubriéndose las colmenas con bosta de vaca, por el poder adherente del estiércol fresco, sobre el que generalmente se pone una losa o pizarra que queda pegada a la colmena. A la luz de esta herencia, parece lógico pensar que la indicación de Paladio no sea mágica sino puramente técnica.

[69] Nuevamente, como señala Gesner (ed., pág. 38), el sistema del hipocausto para lograr calor por evaporación mediante fuego (cf. I 18).

medio de distancia unas de otras y de dos pies y medio de altura. Por encima de estos pilares, colóquese dos ladrillos de dos pies, superpuestos, y échese sobre ellos un pavimento de mortero de ladrillo y luego, si se tienen medios, pónganse mármoles.

Colocaremos fuera, entre los baños, y adosado a la cal- 3
dera, el depósito de plomo que tendrá por debajo una chapa de cobre; a este depósito se dirigirá la acometida de agua fría y desde él saldrá otra cañería de igual sección hasta cada baño que conduzca a su interior tanta cantidad de agua caliente como le hubiera llevado la cañería de agua fría.

Por lo que respecta a las salas de baño, háganse de modo que no sean cuadradas, sino, por ejemplo, si tuvieran quince pies de largo, tengan diez de ancho; pues el vapor se concentrará más dentro de los sitios estrechos. La forma de las bañeras será a gusto de cada cual. Los departamentos 4
de agua fría en los baños de verano recibirán la luz del Norte, en los de invierno del Sur.

Si es posible, constrúyanse los baños de modo que todo su desagüe vierta por los jardines.

Las bóvedas de mortero de Signia, tratándose de baños, son las más resistentes; las que se hagan, en cambio, de tablas, sosténganse con vigas de hierro atravesadas y arcos de hierro, y, si no se quieren hacer de madera, se 5
colocarán sobre los arcos y vigas, ladrillos de dos pies sujetos con grapas de hierro y ensamblados entre sí por arcilla amasada con pelo, extendiendo por debajo un pavimento de ladrillo, y retocándolo después con el lustre del estucado.

También podemos, si nos preocupamos por el ahorro, poner las estancias de invierno sobre los baños; de ahí resulta que se suministra calor a las habitaciones y se ahorran los cimientos.

XL

Las masillas para el agua caliente y fría

Conviene saber, ya que estamos hablando a propósito de los baños, cuáles son las masillas del agua caliente y fría para que, si acaso se agrietan las instalaciones de las bañeras, puedan repararse en seguida.

La composición de la del agua caliente es la siguiente: pez sólida, otro tanto de cera blanca, estopa, la mitad del peso total de pez líquida, trozos de ladrillo, flor de cal; se mezcla todo a un tiempo, tratando de meterlo en las
2 juntas. O también, machacas en un mortero sal amoniacal derretida, higos, estopa, pez líquida, y embreas las grietas. Otra fórmula es brear o verter en los resquicios sal amoniacal y azufre, ambos disueltos. Asimismo, se extienden a la vez en las grietas pez sólida, cera blanca y sal amoniacal espolvoreada por encima y se repasa todo con un hierro candente. O bien, se echa sobre las juntas flor de cal mezclada con aceite, teniendo cuidado de no meter agua
3 a continuación. O se mezcla flor de cal con sangre de toro y aceite, y se empega en las grietas de las uniones. O también, se machacan a un tiempo higos, pez sólida y conchas secas de ostras; con todo esto tapas las juntas con mucho ciudado. También, machacas con un mortero de hierro sangre de buey, flor de cal, escoria y lograrás una especie de cera que extenderás con cuidado. De igual modo, el sebo líquido mezclado con ceniza cribada y aplicado por los intersticios contendrá las filtraciones del agua fría por las grietas.

XLI

El molino de agua

Si hay abundancia de agua en la instalación de los baños deben aprovecharla también los molinos para que en ellos, con muelas hidráulicas [70], puedan molerse los cereales sin el servicio de animales o esclavos.

XLII

Los aparejos del campo

Tendremos preparadas las siguientes herramientas que son imprescindibles en el campo [71]: arados simples [72] o, si la zona lo permite por ser llana, arados de vertedera con los que el surco, al ser más hondo, puede alzar los sembrados de los encharcamientos de agua en invierno; azadas [73], azuelas, podaderas que se

---

[70] El pasaje no deja de ser curioso y supone la primera mención del agua como fuerza motriz hecha por un agrónomo latino, según AMZALAK, M. B., *Paládio...*, pág. 18.

[71] Sobre instrumentos agrícolas, cf. WHITE, K. D., *Agricultural Implements of the Roman World*, Cambridge, 1967, así como la ya citada obra, *Roman Farming*, del mismo autor. Además, J. KOLENDO, «À propos de la méthode des recherches sur l'histoire de l'outillage agricole des Romains», *Archeologia* 22 (1971), págs. 204-214.

[72] Se trata del arado normal que podía utilizarse, según se desprende del texto de Paladio, incluso donde el terreno no fuese llano.

[73] *Bidentes*, o sea «de dos dientes», probablemente similar a nuestra azada de dos picos, mientras *ligones* = «azadones». Este último término latino se conserva en el gallego, con el nombre de *legón* para designar la pala afilada por el extremo opuesto al mango que forma con éste un ángulo agudo.

2 usan en árboles y cepas [74], amén de las hoces de la siega y del heno [75]; azadones; «lupos», o sea, sierras enmangadas pequeñas y grandes, hasta la dimensión de un codo, susceptibles de introducirse en el tronco de un árbol o vid para cortarlo, que es algo que no puede hacerse con una sierra ordinaria; binadores [76] con los que se entierran los sarmientos en los terrenos cavados; hoces afiladas por el filo, y en forma de media luna; cuchillos pequeños, también curvos, con los que es más fácil cortar las ramas secas
3 o superfluas de los árboles nuevos. También, hocinos de mango tubular muy corto con los que solemos cortar el helecho, sierras pequeñitas, palas [77], escardillas con las que se arrancan las zarzas, sachos simples o de dos picos, o hachas, que por su parte posterior lleven rastrillos. Asimismo, instrumental para cauterizar, herramientas para castrar y esquilar, y las relativas a la cura de las bestias.

[74] Podaderas u hoces con un saliente afilado para cortar las partes duras.

[75] Las hoces de siega y heno son las guadañas de mango recto que permiten segar a ras de tierra. Las dos innovaciones de este instrumento se deben a la Galia y Britania. Las buenas condiciones climatológicas de Italia permitieron el mantenimiento del diseño antiguo sin ninguna modificación (WHITE, *ibid.).*

[76] *Acus,* según su uso para el viñedo podía equivaler a nuestros «binadores», si bien el término —que sólo aparece como herramienta agrícola en este pasaje— parece equivaler al *pastinum* de COL., 3, 18, 1, pero éste lo describe como *ferramentum bifurcum,* (L. DALMASSO, «Il vocabulario»..., págs. 694-695), como también Is., 20, 14, 8, que añade que por eso se denomina binar *(repastinari)* la segunda cava que recibe la viña antigua.

[77] *Vanga,* probablemente una pala, provista de un travesaño de madera para hincar en él el pie e introducirla a mayor profundidad (R. MARTIN, ed., *op. cit.).*

Pellicos con capuchas, y polainas, y mangas de piel [78], que 4
en los bosques y matorrales pueden valer por igual para las faenas agrícolas y de la caza.

[78] Son éstas las ropas de los esclavos y del personal de la villa, descritas desde CATÓN, *Agr.* 2, 3. Columela recomendaba simplemente pellicos con mangas y sayas con capuchas (11, 1, 21) para aguantar el trabajo resguardados del frío y la lluvia. La indumentaria que prescribe Paladio: *tunicas vero pellicias cum cucullis et ocreas manicasque,* no difiere mucho de la que San Benito reglamentaba para los monjes —muchas veces ocupados en el trabajo del campo—: *sufficere credimus monachis per singulos cucullam et tunicam... indumenta pedum pedules et calligas* (Reg. 55).

LIBRO II

MES DE ENERO

ÍNDICE

Una vez concluido lo relativo a las cuestiones generales, ahora desarrollaré las faenas correspondientes a cada mes estableciendo el comienzo por el de enero.

I

La cava de las vides

En el mes de enero, en los sitios templados hay que alumbrar [1] las vides, operación que los italianos llaman «excodicare», o sea, alrededor de la cepa de la vid abrir con cuidado la tierra con la azuela y cuando se hayan limpiado todas las malezas, hacer una especie de hoyo para que se reavive con el calor del sol y las lluvias.

II

Los prados de barbecho en terrenos magros

En los sitios abrigados, magros o áridos hay que escardar ya los prados y sacar fuera de ellos el ganado.

III

La roturación de los campos y las yuntas de bueyes o técnica de arar

Los campos grasos y secos ya pueden roturarse y quedar preparados. Ahora bien, a los bueyes es mejor uncirlos por el cuello que por la cabeza; y cuando vayan a dar la vuelta, el arador los detendrá y les moverá el yugo para refrescarles el cuello.

---

[1] También denominada «rendar» y «escocar» *(quod Itali excodicare appellant).*

Por lo que respecta a los surcos en las aradas, no deben tener más de ciento veinte pies de largo. Hay que tener cuidado de no dejar tierra sin mover entre los surcos [2].
2 Deben romperse todos los terrones con el azadón. Y se comprobará que se ha removido la tierra por igual metiendo una percha atravesada por los surcos, y si se repite varias veces la operación se evitará que los boyeros tengan tal descuido.

Debe prestarse atención a no arar el campo enfangando [3] o, como suele hacerse, ligeramente mojado por la llu-
3 via después de una prolongada sequía, pues la tierra que se trabaja en primera labor enfangada se dice que no puede labrarse en todo el año; y la que está un poco mojada superficialmente y por debajo seca, si se ara en ese momento, se asegura que por tres años se vuelve improductiva; por eso debe labrarse el campo medianamente húmedo que no esté ni cenagoso ni seco. Si es una colina, háganse los surcos transversales por sus laderas, forma que debe conservar cuando reciba las semillas.

IV

La siembra de la cebada de Galacia

Si el invierno hubiera sido suave, sembremos cebada de Galacia [4] que es pesada y blanca, alrededor de mediados de enero en lugares templados. Llega con ocho modios por yugada.

[2] Cf. I 6, 8.

[3] Las labores de arado deben hacerse en terreno denominado vulgarmente «en sazón» o «buen tempero», es decir, en tierras con un grado de humedad medio.

[4] Cf. X 4 n.

V

La siembra de la almorta e indicaciones

La almorta [5] se siembra en este mes en sitio fértil y clima húmedo. Bastan tres modios por yugada. Ahora bien, este tipo de semilla raramente da resultado porque, mientras está en flor, se malogra con el austro o la sequía, y es prácticamente inevitable que ocurra eso entonces.

VI

La siembra de la veza y sus indicaciones

A últimos de este mes se siembra la veza de grano; no la forrajera [6]. Bastan seis modios por yugada. Debe sembrarse en tierra roturada, pasadas las ocho o las nueve de la mañana, cuando desaparezca el rocío, ya que no puede soportarlo. Ahora bien, debe enterrarse inmediatamente, antes de la noche, pues si queda al aire se estropea con el relente de la noche. Hay que tener cuidado de no sembrarla antes de la vigesimoquinta luna, porque si se siembra entonces, la atacan las babosas.

[5] Cf. IV 6 n.

[6] Cf. X 8.

VII

La siembra del fenogreco

En Italia se siembra el fenogreco para recoger su grano [7] a últimos del mes de enero o hacia primeros de febrero. Bastan seis modios por yugada. Debe ararse yunto pero no profundo, pues si se hunde a más de cuatro dedos difícilmente nace. Por eso, hay quienes lo siembran en tierra roturada previamente con arados muy ligeros y cubren seguidamente las semillas con sachos.

VIII

La siembra del yero

También puede sembrarse yero muy a comienzos del presente mes en suelo seco y magro. En una yugada se siembran cinco modios.

IX

La escarda de los cereales y legumbres

En este mes, en días apacibles y secos, cuando no haya escarcha, hay que sachar los cereales, labor que la mayoría dice que no debe hacerse, en la idea de que sus raíces se destaparían o se troncharían y perecerían con el frío subsiguiente. A mí me parece que hay que hacerlo únicamente en parajes frondosos.

[7] Cf. X 8.

Ahora bien, se escardan el candeal y el farro de cuatro hojas, la cebada de cinco, las habas y demás legumbres cuando levanten cuatro dedos de tierra. En cambio el al- 2
tramuz, como tiene una sola raíz, muere si se sacha, y tampoco precisa tal cuidado porque destruye las hierbas sin necesidad del agricultor. El haba mejora si se sacha dos veces, produciendo frutos abundantes y muy grandes, hasta el extremo de alcanzar molida la medida de un modio completo, prácticamente igual que entera. Si se han sachado secos los cereales, se les defendió un poco del tizón; concretamente la cebada, escárdese seca.

X

Las formas de cavar y los hoyos de las vides

Ahora es el tiempo de cavar, labor que se hace de tres modos: o removiendo la tierra a hecho o haciendo surcos u hoyos. Debe cavarse todo el terreno cuando el campo está a monte para que su extensión quede libre de troncos silvestres y raíces de helechos o hierbas perjudiciales. En cambio, si son barbechos cuidados cavaremos hoyos o araremos; y será mejor hacer surcos porque conducen el agua como si se hubiera cavado toda la extensión.

Se hacen, pues, los surcos de tanta longitud como se 2
dé al bancal, de dos pies y medio o tres de ancho de modo que dos cavadores juntos sigan con sus picos la dirección señalada por una línea, y de tres o dos pies y medio de profundidad. Después, si se va a trabajar la viña con esclavos, se deja otro tanto de suelo sin trabajar y se realiza de igual modo el segundo surco. Pero si las viñas se van

a trabajar con el arado, dejaremos en medio un espacio de cinco o seis pies sin cavar.

3 Si se quiere hacer hoyos, harémoslos de tres pies de profundidad, dos y medio de ancho, y tres de largo, y tanto si se trabajan las viñas con cavadores como con bueyes, se mantendrán las mismas distancias que las señaladas entre los surcos; ahora bien, los hoyos no deben excavarse a más de tres pies de profundidad para que no se estropeen con el frío los sarmientos que plantemos. Los lados de los hoyos deben retajarse bien igualados para evitar que la cepa quede torcida y se rompa por las profundas acometidas de las herramientas cuando se cava.

4 Por lo que respecta al terreno labrado a hecho, se cavará a una profundidad de tres o dos pies y medio; y en esto se tendrá cuidado de que el cavador no deje disimuladamente suelo sin trabajar, punto que comprobará a menudo el capataz por las zonas que se están cavando mediante una vara en la que se habrá señalado la profundidad antedicha.

Háganse montones de todas las raíces y la broza, sobre todo de zarza y helecho, precaución que hay que tener en cualquier circunstancia y lugar.

XI

La extensión de los viñedos

Se establecerá su extensión a gusto del dueño o en razón del lugar, bien ocupando la yugada entera, o la mitad, o bien una superficie de un cuarto, que siendo cuadrado ocupe la cuarta parte de la yugada.

XII

La medida de un labrantío en Italia

La medición de un labrantío de una yugada, en figura cuadrada, es la siguiente: mídanse ciento ochenta pies por cada lado, que al multiplicarlos darán trescientas veinticuatro pértigas cuadradas de dimensión total. Según esta fórmula se resolverán todos los demás labrantíos que se quiera; pues dieciocho pértigas de diez pies multiplicadas por dieciocho darán trescientas veinticuatro [8].

Con este ejemplo se habrá aprendido a medir tanto un campo grande como uno pequeño.

XIII

El suelo, el clima, el lugar apropiado para plantar las viñas y su técnica pertinente

El terreno para plantar viñedos no debe ser ni excesivamente compacto ni suelto, pero más bien suelto; ni delgado ni muy graso, pero tirando a graso; ni llano ni en cuesta, sino más bien una meseta; ni seco ni encharcado, sino moderadamente húmedo; ni salado ni amargo, defecto que daña el vino estropeando su sabor.

[8] La yugada romana es el área de un rectángulo de 240 × 120 pies; no equivale, por tanto, al área de un cuadrado del mismo perímetro (180 pies de lado, como se señala en el texto); Paladio, como señalan sus comentaristas (RODGERS, *An Introd...*, pág. 9, y R. MARTIN, ed., pág. 189), comete aquí un error geométrico.

2 El clima, de tipo moderado, no obstante, más templado que frío y más bien seco que demasiado lluvioso. Pero, ante todo, la vid teme las tormentas y los vientos.

Para cavar elijamos preferentemente campos incultos o, todavía mejor, a monte; es de muy mala condición el lugar en que hubiera viñedo viejo. Pero, si no hay más remedio, lábrese precisamente con muchas aradas para que una vez arrancadas las raíces de la viña anterior y libre de toda su podredumbre e inmundicia, pueda introducirse con garantía la nueva vid.

3 La toba y otras tierras de considerable dureza, cuando se reblandecen con la helada y el sol, dan viñas muy hermosas ya que refrescan en verano sus raíces y retienen la humedad. Pero también la grava suelta, el campo guijoso y las piedras pequeñas, con tal de que todo se mezcle con motas grasas, amén del pedernal que queda bajo tierra porque es frío y conserva la humedad sin dejar que las raíces estén sedientas en el verano. También los lugares donde se precipita el aluvión de las cimas, o los valles que colme la crecida de los ríos; pero esto, en sitios que no puedan
4 verse invadidos por la helada o la niebla. Una tierra arcillosa es apropiada; en cambio, la arcilla pura es muy perjudicial, así como otras que señalé en la parte general [9]; en efecto, repruébese el lugar que produzca arbustos depauperados, el encharcado, el salado, el amargo, el seco y el
5 árido. El sablón negro y el rojo es útil, pero mezclado con tierra compacta. El carboncillo [10], si no se abona, da viñas menudas. En la rubial difícilmente prenden aunque después se crían, pero este tipo de tierra es mala de trabajar ya que con un poco de humedad o sol, o se empapa demasiado o se endurece.

En cambio, el suelo más conveniente es el que tenga equilibrio entre todos estos extremos y sea más suelto que compacto.

La viña debe mirar a la parte sur del cielo en los luga- 6
res fríos; en los calurosos, a la septentrional; en los templados, al Este con tal que la zona no reciba los vientos perjudiciales del austro o del euro, porque, si tiene este defecto, es preferible orientar los viñedos al aquilón o al favonio.

En cuanto al terreno a cavar, déjese libre previamente 7
de estorbos y de todos los árboles talados, para que no los haya que pisar continuamente, apelmazando la tierra mullida.

Si se trata de un campo raso, cávese a dos pies y medio; si es un declive, a tres; una colina abrupta, a cuatro para que la tierra no se erosione rápidamente, en cambio, un valle a dos pies; ahora bien, un terreno encharcado que si se excava a cierta profundidad suelta agua, como, por ejemplo, en la zona de Rávena, no se excava más allá de un pie y medio.

Yo he aprendido por continuas comprobaciones que las 8
vides se desarrollan mejor si se plantan en cuanto se cava la tierra o no mucho después, cuando la hinchazón de la cava todavía no se ha sumido para recobrar su dureza. Y esto lo he confirmado también cuando se hacen surcos y hoyos, sobre todo en tierra de tipo medio.

[9] Cf. I 5, 4.

[10] El término *carbunculus*, «piedra arenisca roja» o «tierra de brasa» o «carbón», presenta, en opinión de WHITE, *Roman...*, pág. 88, una incógnita aún sin despejar, pudiendo decirse únicamente que debe de tratarse de una arcilla roja carente de fertilidad. La tierra roja, representa un suelo con un alto contenido de arcilla, y por ello muy difícil de labrar, como ya había señalado COL., 3, 2, 10, fuente del presente pasaje de Paladio.

XIV

Las huertas

En el mes de enero hay que sembrar la lechuga, o en diciembre a fin de trasplantarla en febrero, o, también, se siembra en febrero para poder trasplantarla en el mes de abril. La realidad es que se siembra bien durante todo el año si el lugar es fértil, abonado y bien regado. Antes de plantarlas recortaremos por igual sus raíces y las untaremos con estiércol líquido; las que ya estén plantadas, recibirán el abono destapándolas.
2 Gustan de un suelo cavado, graso, húmedo, abonado. Entresáquese la hierba a mano, no con un sacho. Se desparraman más si se ponen pocas, o si, cuando empieza a despuntar la col, se aplastan con un terrón o una teja cortándolas un poco. Dicen que se vuelven más blancas si se espolvorea en medio de ellas arena de río o de playa y si se atan sujetándolas con sus hojas.

3 Si por culpa del lugar, del tiempo o de la semilla la lechuga empieza a endurecerse, se consigue volverla tierna arrancando la planta y plantándola otra vez. Además nacerá aderezada con muchas semillas si se perfora un trozo de excremento de cabra con una lezna y dentro de él se mete semilla de lechuga, mastuerzo, albahaca, roqueta [11]

[11] Se trata de la roqueta u oruga *(eruca sativa* L.), considerada por los especialistas un producto «caliente y de propiedades afrodisíacas» (por ej., GARG. MARC., 14, 7-9: *Eruca calidae ... virtutis... venerem stimulat,* siguiendo la misma teoría de COL., 10, 108-109; 372 *eruca salax,* y PLIN. *N. H.* 19, 154 *... frigorum contemptrix ...concitatri veneris)* todavía atestiguadas por LAGUNA, *op. cit.,* págs. 223-224..., «calienta potentísimamente la oruga... irrita la virtud genital». Por el contrario, la lechuga era «de grado muy frío», utilizándose como antiafrodisíaco: PLIN., *ibid.,* 127, menciona una variedad llamada «eunuca» y LAGUNA, *op. cit.,* pág. 221, recoge la indicación de DIOSC., II 125: «refrenan los apetitos venéreos» y añade «es fría e humida en el excesso tercero». La asociación de la roqueta y la lechuga se realizaba para contraponer propiedades opuestas (como también atestigua Laguna —pág. 224— siguiendo a PLIN., *ibid.,* 154) tanto en medicina como en la alimentación.

y rábano; luego, se introduce envuelta con abono en un agujerito en tierra muy bien trabajada; el rábano se adhiere a la raíz, las demás semillas brotan al tiempo que despunta la lechuga, conservando cada una su sabor. Otros 4
lo consiguen del modo siguiente [12]: una vez arrancada una lechuga, le cogen las hojas que están junto a las raíces y haciéndoles una serie de muescas con un palito, meten dentro de ellas las semillas antedichas, salvo rábano, y las untan con estiércol y así, volviendo a enterrar la lechuga, nacerá rodeada de las coles de las semillas señaladas. Se le da el nombre de lechuga porque tiene una gran abundancia de leche [13].

En este mes, y en cualquier época, consta que puede 5
sembrarse el mastuerzo, en el lugar y clima que se quiera; no precisa abono, y, aunque gusta de la humedad, sin embargo no siente su falta. Si se siembra con la lechuga, dicen que nace muy bien. Tanto ahora como en los meses y lugares que quieras no dudes en sembrar la roqueta.

También en este mes y durante todo el año, pueden sembrarse coles pero preferiblemente en los que está reco-

[12] PLIN., *N. H.* 17, 99, señala que las semillas de un árbol que caen en las grietas de otro, aunque sea distinto del primero, pueden fructificar funcionando como injertos. Paladio parece tomar en cuenta esta, recomendación aplicándola para aromatizar la lechuga *(Geop.* 12, 14, 1). Cf. V 3, 1 n.

[13] La misma explicación del nombre en PLIN., *N. H.* 19, 38, 126: *lactucis nomen a lacte.* Pero S. ISID., 17, 10, 11, reprodujo textualmente la frase de Paladio: *Lactuca dicta est quod abundantia lactis exuberet,* que era la única anotación etimológica de este capítulo.

mendada. Asimismo, en este mes se siembra bien el ajo y la cebolla de Chipre [14]; ahora bien, al ajo le favorece la tierra blanca.

XV

Los frutales. Los serbales

En el mes de enero, febrero y marzo en sitios fríos, y en los calurosos, en cambio, en octubre y noviembre, se plantan muy bien los serbales, enterrando sus mismos frutos maduros en un plantel. Yo mismo sé por experiencia que muchos árboles que nacen espontáneamente de sus frutos, resultan boyantes en su de-
2 sarrollo y producción. También, si alguien quisiera enterrar sus vástagos, tendrá esa posibilidad, con tal de hacerlo en los lugares calurosos en noviembre, en los templados en enero o febrero y en los fríos a fines de marzo.

Gusta de sitios húmedos, montañosos y más bien fríos; de un suelo muy graso, del que da una prueba segurísima si nace con frecuencia por todo él. Hay que trasplantarlo cuando está bastante crecido; precisa un hoyo de cierta profundidad y un espacio suficientemente amplio para crecer sacudido por vientos frecuentes, que es lo que más le aprovecha.

3 Si padece gusanos perjudiciales, que son rojos y peludos y suelen ir buscando la entraña de la médula, prendámosles fuego cerca a algunos de ellos, cogiéndolos sin dañar el árbol; se cree que de este modo huyen o mueren.

[14] Lat. *Ulpicum,* cf. XII 6 n.

Si empieza a producir menos, introdúzcase en sus raíces una cuña de pino, o bien se hace un hoyo alrededor del pie y se rellena metiéndole un montón de ceniza.

En el mes de abril se injertan los serbales unos con otros, con el membrillero, y con el espino blanco, bien en el tronco o en la corteza.

Las serbas se conservan del siguiente modo: se cogen 4
más bien duras y se dejan; cuando empiecen, a ablandar, se meten en cantarillos de barro hasta el tope, tapándolos por encima con yeso, y en un hoyo de dos pies en sitio seco se meten bajo tierra, boca bajo, y se pisa con fuerza la tierra por encima de ellos. También se secan al sol partidas en trozos y se conservan en vasijas durante el invierno.
Cuando se quieran tomar, dejándolas macerar en agua hir- 5
viendo recobran su grato sabor. Algunos las cogen verdes con sus rabitos y las cuelgan en sitios oscuros y secos. Dicen que de las serbas maduras, lo mismo que de las peras, se hace vino y vinagre. Otros aseguran que las serbas en arrope pueden conservarse mucho tiempo.

Los almendros

El almendro se planta en enero y fe- 6
brero; también, en sitios calurosos, en octubre y noviembre, bien por semillas o por hijas que se arrancan de la raíz de otro árbol de cierta consistencia. Pero en este tipo de árbol lo más conveniente de todo es hacer un plantel; así, pues, se cavará la superficie a una profundidad de pie y medio, y en ella se enterrarán las almendras a cuadro dedos como máximo, de modo que sus puntas se hundan en la tierra dejando entre ellas una separación de dos pies.

Quieren tierra dura, seca y pedregosa, y, además, un 7
clima muy caluroso ya que tienden a florecer pronto. Hay que disponer los árboles de modo que miren al Mediodía.

Así que se hayan desarrollado en el plantel, se dejarán en él las plantas que basten para su extensión, y las demás se transplantarán en el mes de febrero.

Las almendras de sembrar se seleccionarán tiernas y grandes; antes de enterrarlas se dejarán a remojo de víspera en hidromel muy aguado para evitar que una miel muy
8 concentrada destruya el germen. Hay personas que previamente maceran el fruto en abono líquido durante tres días, después lo dejan un día y una noche en hidromel, pero que tenga únicamente una pizca de dulce.

Cuando se ponen las almendras en el plantel, si sobreviene la sequía, se regarán tres veces al mes y cavando a su alrededor se arrancarán a menudo las hierbas que van naciendo. La tierra del plantel debe tener abono mezclado. Es suficiente dejar entre los árboles una distancia de quince a veinte pies.

9 Debe podarse en el mes de noviembre quitando las ramas superfluas, secas y muy tupidas. Hay que protegerlos del ganado porque, si lo roen, se hacen amargos. No deben entrecavarse cuando florecen ya que con ello cae su flor. Cuanto más viejos son, más producen. Si no es feraz, le introduciremos por un agujero de la raíz una cuña de pino, o bien le meteremos una piedra de modo que quede incrustada al taparla con la corteza.

10 En los lugares fríos, donde hay temor de que escarche, Marcial recomienda recurrir a esta receta: antes de que florezcan se descubren las raíces y se acumulan piedrecitas blancas muy pequeñas mezcladas con arena y, cuando ya se vea seguro que van a brotar, se quitan las piedras haciendo otra cava.

11 El almendro dará frutos tiernos, según él dice, si escardando las raíces antes de la floración, se les echa agua caliente durante unos días. De amargas se vuelven dulces si se hace a tres dedos de la raíz una incisión por la cual exude la savia nociva mediante una cava alrededor del tronco, o si se horada el tronco por la mitad y se le inserta una cuña de madera untada en miel, o bien si se vierte alrededor de las raíces excremento de cerdo [15].

Se sabe que las almendras están maduras para la reco- 12
lección cuando se hayan desprendido de la cáscara; así se conservarán mucho tiempo sin ningún cuidado humano. Si dejan la piel con dificultad, metiéndolas en pajas la soltarán en seguida. Y además si se lavan peladas en agua de mar o en agua salada, se vuelven blancas y duran muchísimo [16].

En el mes de diciembre o a eso de mediados de enero se injerta el almendro; en cambio, en los sitios fríos, incluso en febrero, con tal de preparar las púas antes de que germine, siendo las buenas las que se cogen de la cima. Se injerta de corteza y en el tronco; unos con otros y con el melocotonero.

Los griegos aseguran que las almendras nacen escritas 13
si se coge la pulpilla sana, abriéndoles la cáscara, y se escribe en ella lo que se quiera, y luego se vuelven a enterrar untándolas en lodo y excremento de cerdo.

[15] El pasaje está claramente inspirado en GARG. MARC., 3, 7 (Rose 408), que recomienda la misma fórmula, pero la leyenda de convertir las almendras amargas en dulces debió de tener una amplísima difusión: se encuentra también en PLIN., *N. H.* 17, 252 (extrayendo el líquido); en S. AMBROSIO, *Hexaem.* III 13, 56; en fuentes griegas, como *Geop.* 10, 59, 1, 2. No es extraño que se perpetuara la creencia entre eruditos como Laguna *(op. cit.,* pág. 112) o G. A. Herrera *(op. cit.,* pág. 128, que recoge esta misma opinión en Teofrasto y el Crescentino).

[16] Por el poder decolorante del agua del mar o salada. Otra fórmula en APICIO, II 58, consistía en meterlas en agua con greda de la utilizada para limpiar la plata.

14 *El nogal*

Plantaremos el nogal a finales de enero o en febrero. Gusta de sitios montañosos, húmedos y fríos, y generalmente pedregosos; no obstante, puede cultivarse también en los lugares templados, dotados de agua. Debe plantarse con sus propias nueces de la misma manera que se siembran las almendras y en los mismos meses. Si se entierran algunas en el mes de noviembre, se secarán al sol para que pierdan su agua, que es nociva.
15 En cambio, las que vayas a enterrar en el mes de enero o febrero, las pondrás en maceración de víspera, en agua corriente. Se enterrarán atravesadas de modo que su mitad, o sea, lo que es el barquito, quede hundido en la tierra. Cuando se entierra la nuez se orientará su punta al aquilón. Hay que ponerle por debajo una piedra o teja para que no dé una raíz única sino que de rechazo se esparza. Se hace más fértil si se trasplanta a menudo, debiendo hacerse esto a los dos años en sitios fríos y en los calurosos a los tres.

16 En esta clase de árbol no se deben recortar las raíces del vástago, como suele hacerse en otros. Hay que untar el extremo inferior del renuevo en excremento de buey, y, preferiblemente, echar ceniza en el hoyo para que no se queme con el calor del estiércol; incluso se cree que la ceniza produce poca corteza y mucho fruto.

17 Gusta de hoyos profundos, de acuerdo con el tamaño del árbol en cuestión, y precisa separaciones bastante amplias ya que con el goteo de sus hojas daña a los árboles próximos, incluso a los de su misma clase.

Hay que entrecavarlo de vez en cuando para evitar que se le haga una oquedad por culpa de la vejez. Debe tallarse un canal a lo largo del tronco, de arriba a abajo; así, gra-

cias al sol y al viento, recobran la dureza cuando iban a pudrirse.

Si el nogal es duro o nudoso habrá que retajar su cor- 18
teza para que desprenda la savia nociva. Hay personas que le cortan las puntas de las raíces; otras, le perforan la raíz y le introducen un palo de boj, o un clavo de cobre o hierro.

Si se quiere lograr la variedad tarentina, se deberá enterrar en el plantel solamente la pulpa de la nuez envuelta en lana para evitar las hormigas. Y, si el nogal ya produce y se pretende convertirlo en uno de este tipo, se regará tres veces al mes durante un año seguido con lejía [17].

La pérdida de la cáscara de la nuez es señal de que está madura, que es como debe sembrarse.

Las nueces se conservan tapadas con pajas o con are- 19
na, o con sus hojas secas, o bien guardadas en un arcón hecho de su misma madera, o mezcladas con cebollas, a las que, a su vez, hacen perder el amargo. Marcial [18] dice que él hizo el experimento de meter en miel nueces verdes quitándoles simplemente sus cáscaras y que al cabo del año seguían verdes; la misma miel resultaba tan medicinal que la poción extraída de ella curaba el pulmón y la garganta.

---

[17] «Lejía», lat. *lixivum* (n) /— *a* (f) es el agua de lejía por cocción generalmente de ceniza —Dioscórides menciona la lejía de cenizas de higuera, medicamentosa, cf. LAGUNA, *op. cit.*, pág. 119—. Antes de usarse como substantivo, aparece como adjetivo en CATÓN, 23, 2: *lixivum mustum* o vino de lágrima. En COLUMELA —12, 52, 11— se aplica al aceite que desprende la aceituna sin prensado y otras veces —12, 22, 1— tiene el mismo significado de «lejía» con que aparece en Paladio. Su uso como fertilizante de frutales está documentado en otros lugares: cf. IV 10, 4; XII 7, 13, y su obtención se observa en el campo sin variaciones desde la época romana hasta hoy.

[18] Cf. GARG. MARC., *Med.* 57.

Se injerta, según la mayoría, en el mes de febrero con el madroño; aún mejor, según otros, con el ciruelo o con los de su misma especie, en el tronco.

Acerca de otros frutales que se plantan preferentemente en otros meses

En este mes se injertan los acerolos con el membrillero. Ahora, en zonas templadas, se siembran los huesos de los melocotones. También se injertan los melocotoneros entre ellos, con el almendro y con el ciruelo; pero al ciruelo le injertaremos el albaricoquero normal y el precoz. También ahora hay que injertar el ciruelo, antes de que suelte resina, unos con otros o con el melocotonero. También es oportuno que se injerte el cerezo silvestre.

XVI

La hierra del ganado y la preparación del tocino, los jamones y el erizo marino; los nabos

En este mes, según dice Columela [19], se marcarán con la hierra los corderos ya crecidos y el resto del ganado mayor y menor.

Es justamente el tiempo de preparar el erizo salado, los nabos en conserva y los jamones [20].

[19] Cf. COL., 11, 2, 14.

[20] El último capítulo de la obra de Catón está dedicado al modo de salar la carne de cerdo que ya desde entonces constituía el alimento básico de los romanos. Nabos y erizos de mar en salazón están también documentados en Apicio (cf. J. ANDRÉ, ed., págs. 415 y sigs.).

XVII

El aceite de mirto

En este mes se hará aceite de bayas de mirto del modo siguiente: se mete una onza de hojas por cada libra de aceite, y, por cada diez onzas, una hemina de vino seco añejo y se pone a hervir con aceite. Las hojas se salpican con vino para evitar que se frían antes de cocer.

XVIII

El vino de mirto

También con las mismas bayas se hará vino de mirto [21] con esta receta: en diez sextarios romanos de vino añejo echas tres sextarios romanos [22] de grano de mirto triturado, dejándolos a remojo durante diecinueve días. Después, cuando estén bien exprimidos los granos de mirto, se cuela y en tal vino echas medio escrúpulo de azafrán y uno de hoja, y se sazona todo con diez libras de miel muy buena.

[21] Cf. III 27 y 31; VIII 6, 2 n.

[22] Aproximadamente medio litro. Pero el sextario debía de variar según las zonas; por eso, la precisión *sextariis urbicis*.

XIX

El aceite de laurel

También [23] se hace aceite de bayas de laurel del siguiente modo: se pone a hervir en agua caliente la mayor cantidad posible de bayas de laurel que estén abultadas por la madurez y, así que hayan hervido durante mucho tiempo, se coge despacito, con plumas, la capa flotante del aceite que desprenden y se envasa [24].

XX

El aceite de lentisco

Es también oportuna la preparación de aceite de lentisco, que se hace de tal guisa: se coge el mayor número posible de granos maduros de lentisco y se deja que queden amontonados un día y una noche. Después, se pone sobre una vasija cualquiera un cesto lleno de dichos granos y añadiendo agua caliente se estrujarán y se exprimirán. Luego, del agua que suelten, se recoge el aceite de lentisco flotante, de la misma manera que el de laurel. Pero recuérdese que hay que echar de vez en cuando agua caliente para que no pueda cuajarse con el frío.

[23] Caps. 17, 19, 20. Cf. VII 10 n.

[24] Las propiedades medicinales del aceite de laurel hecho con la fórmula paladiana estaban en pleno uso en el s. XVII «para el dolor o encogimiento de los nervios ... contra el pasmo ... para untar los paralíticos ... contra los piojos y el dolor de oídos» (G. A. HERRERA, *op. cit.*, págs. 166-167).

XXI

La puesta de las gallinas

Las gallinas recobran su fertilidad para la puesta en este mes después del descanso invernal y comienzan a incubar huevos para criar pollos.

XXII

La sierra de la madera

También en este mes hay que cortar la madera para construir, en cuarto menguante [25], y para hacer rodrigones y estacas.

XXIII

Las horas

Este mes, en la duración de las horas, coincide con el mes de diciembre, cuya medida se resume del modo siguiente [26]:

Hora I	XXIX pies
hora II	XIX pies
hora III	XV pies
hora IV	XII pies

[25] Todavía hoy es una práctica extendida en el campo cortar la madera en el decreciente lunar y generalmente en la precisa fecha indicada por Paladio: el menguante de enero.

[26] Según comenta el editor de Didot, pág. 648, Paladio debió de hacer estos cálculos horarios según un patrón de sombra conocido en su época, dado que la sombra está en función del cuerpo que le proyecta. A la luz de estos capítulos se esgrimió la posibilidad de que Paladio hubiera escrito desde la Galia (cf. Introd.).

hora V	X pies
hora VI	IX pies
hora VII	X pies
hora VIII	XII pies
hora IX	XV pies
hora X	XIX pies
hora XI	XXIX pies

LIBRO III

MES DE FEBRERO

ÍNDICE

I

El cuidado y abono de los campos

Durante este mes, en sitios templados, los campos empiezan a requerir cuidados. En primer lugar, si son magros, extiéndase una buena capa de abono, que hay que echar en luna creciente. Cuando más reciente sea, tanto mejor valdrá para criar hierba [1]. Extiéndase por la superficie para que su jugo pueda rezumar por todo él.

II

La roturación de las colinas

En zonas templadas o si el tiempo fuera bueno y seco, rotura, incluso en este mes, las colinas fértiles.

III

La siembra del tremés

En este mes debe sembrarse toda clase de tremés.

[1] Cf. I 33, 2.

IV

La siembra de la lenteja con sus instrucciones y también la de la almorta

También en este mes se siembra la lenteja en tierra fina y suelta, o incluso grasà, pero, sobre todo, seca, ya que en medios feraces y húmedos se estropea. Hasta la duodécima luna se siembra bien [2]. Para que brote y crezca pronto, debe mezclarse con estiércol seco y cuando haya reposado unos cuatro o cinco días, entonces se siembra a voleo. Basta un modio de semilla por yugada.

También en este mes se siembra la almorta en los lugares y formas que antes señalé [3].

V

La siembra del cáñamo

A últimos de este mes [4] se sembrará el cáñamo en terreno graso, abonado y regado; o llano, húmedo y arado en profundidad. Siémbrense seis cañamones por pie cuadrado.

[2] Contando a partir del comienzo de la luna nueva, es decir, todavía en el cuarto creciente.

[3] Cf. II 5, 1.

[4] Col., 2, 10, 21, concretaba la fecha: a la salida de Arturo, hacia el día 25 de febrero, o bien hasta el equinoccio de primavera si el tiempo era lluvioso.

VI

La preparación de las tierras de alfalfa

Es el momento de que el campo que va a destinarse a alfalfa (de cuyas características hablaremos a propósito de su siembra) reciba la segunda labor y se desterrone bien quitándole las piedras. Y alrededor de primeros de marzo, una vez trabajado el terreno como en las huertas, deben hacerse bancales de diez pies de ancho por cincuenta de largo, de modo que se les suministre agua y puedan escardarse fácilmente desde los dos lados. Después, echándoles abono viejo, se dejan preparados para el mes de abril [5].

VII

La siembra del yero

Durante todo este mes puede todavía sembrarse el yero, ya que en marzo no debe sembrarse para evitar que sus pastos dañen a las bestias y vuelvan locos a los bueyes.

[5] Paladio recoge aquí de la descripción de Col., 2, 10, 26, las labores que exigía la alfalfa en febrero y principios de marzo: bina, despedregado y desterronamiento; tercia y gradación. (Cf. V 1.) Sobre el yero, cf. II 8, y Col., 2, 11, 34, que también le atribuye el poder de embravecer a los bueyes.

VIII

Los cuidados de las cepas y los árboles, y la siembra de cebada de Galacia

Si ahora se riegan con orina vieja los frutales y cepas, se garantiza una cosecha abundante y buena; conviene que le mezclemos alpechín desalado, sobre todo tratándose de olivos. Ahora bien, hágase en días fríos antes que empiece el calor.

También se sembrará cebada de Galacia, que es pesada y blanca, en sitios fríos a primeros de marzo.

IX

La plantación de viñedos en terreno cavado en hoyos o en surcos, y todas las instrucciones pertinentes al efecto

En este mes todos los tipos de terreno, cavados a pico [6], arados o con hoyos, se pueblan de cepas. Pues, por naturaleza, la vid soporta cualquier clima y suelo, con tal de poner la clase adecuada.
2 Por consiguiente, en campos rasos se plantará un tipo de vid que aguante las nieblas y las heladas; en las colinas, el que resista la sequía y los vientos; en tierra grasa, cepas endebles y fértiles; en magra, feraces y fuertes; en compacta, robustas y frondosas; en zona fría y de nieblas, las que maduran pronto, antes de que llegue el invierno, o las que florecen en medio de las nieblas sin problemas por la dureza de sus granos; en parajes batidos por el viento, las estables; en los calurosos, las de grano más tierno y jugoso; en los secos, las que no pueden soportar las lluvias, y, para no extendernos, hay que elegir las variedades que en vista de sus defectos requieren lugares opuestos a aquellos otros donde no hubieran podido durar. Por supuesto que una zona tranquila y serena admite cualquier tipo [7].

No viene a cuento enumerar las clases de vides. Pero 3
es cosa sabida que las uvas grandes, de buen aspecto, de pepita dura y seca, deben reservarse para la mesa; en cambio, las más jugosas, de hollejo fino y buen sabor, y, sobre todo, las que pierden la flor pronto deben dejarse para las vendimias.

Los lugares cambian la calidad de la mayoría de las 4
uvas. Las de Amínea son las únicas que, donde quiera que estén, dan un vino riquísimo. Se darán mejor en un ambiente caluroso que en el frío. De un terreno graso no pueden transplantarse a uno magro sin ayuda de estiércol. Hay dos clases de ellas: grande y pequeña; la pequeña pierde la flor antes y mejor, es de cañutos más cortos y de pepita más pequeña. Si se marida a un árbol, requiere tierra grasa; si se cultiva en liño, intermedia. No le afectan las llu-

---

[6] El término lat. *pastinus, -num,* aquí «terreno de viña cavado» empieza significando el instrumento de hierro de dos puntas para cavar hondo la tierra e introducir los barbados (en Pal., I 42, 2, tal herramienta ya no se llama *pastinus,* sino *acus);* luego, el terreno, fundamentalmente viñedo, cavado totalmente e incluso cualquier tierra de labrantío (I 7, 2), con estos dos últimos significados aparece en Paladio: cf. L. Dalmasso «Il vocabolario...», págs. 694-695.

[7] Paladio excluye sistemáticamente todas las indicaciones sobre la venta de uvas y vino que aparecen en su fuente (Col., 3, 2); ello podría ser indicio del diferente contexto económico de los dos agrónomos. En cualquier caso, en Paladio hay referencias mínimas a la situación concreta de su entorno. Su manual adquirió así un aspecto más intemporal que le benefició seguramente cuando fue leído en otras circunstancias históricas, desde la E. M. en adelante.

vias y vientos. En cuanto a la grande, se pierde a veces
5 cuando está en flor. Son también excelentes las apianas, y es suficiente haber señalado estos tipos [8].

Un persona experta eligirá lo que ha comprobado y lo pondrá en una tierra que guarde semejanza con aquella otra de donde se arrancó; así conservará todas sus cualidades. Si bien la vid y los árboles es mejor transplantarlos de tierra magra a grasa, pues si se pasan de tierra grasa a suelo magro, no dan buen resultado.

6 Los sarmientos que plantamos deben elegirse de la mitad de la vid, ni de arriba ni de abajo, de cinco o seis yemas de dimensión y procedentes de una cepa vieja, ya que las que se transplantan de tales sitios no es fácil que degeneren [9]. Cójanse de una vid fértil; y no pensemos que

[8] Columela (3, 2) señalaba cerca de treinta clases y subclases de uvas. La reducción de número en Paladio es ostensible, al limitarse a señalar las de Amínea y las apianas; de estas últimas se extraía un vino dulce especie de moscatel poco recomendable, según Columela, para la cabeza, nervios y circulación; su nombre, en opinión del mismo autor, derivaba de *apes,* porque si no se vendimiaban pronto, las destruían las abejas.

[9] Los antiguos sabían que la savia era el jugo nutritivo de la planta, elaborado por la absorción de las raíces, desde donde subía hasta las extremidades superiores del vegetal «por una aspiración natural realizada por la médula del tronco como si se tratase de un sifón» (Col., 3, 10, 4); pero, sin embargo, a juzgar por el texto de Columela, fuente también de este pasaje, no concebían el posterior reparto de la savia ni su retorno, segunda fase del proceso de circulación o savia descendente. Según esta creencia, a medida que la savia ascendía iba acumulándose de manera que, cuando había llegado a los brotes superiores, se detenía y se consumía. Esto explica que Columela considerase como sarmientos más fértiles tanto el más alto, por recibir todo el alimento sin posterior distribución, como el más bajo, por alimentarse del jugo próximo a la tierra todavía íntegro y puro. El sarmiento que ocupa una posición central recibiría solamente la savia que va de paso porque una parte de ella está retenida en el sarmiento inferior, y otra es atraída por los superiores. Si, pese a esta mala

son fecundas las ramas que producen uno o dos racimos, sino las que están dobladas por la cantidad de fruto, ya que una cepa fértil puede tener unas ramas más feraces que otras. Además será indicio de fecundidad si echa brotes en alguna de sus partes duras [10], o si llena de fruto
las ramas que nacen en su parte inferior. Y esto hay que 7
señalarlo durante las vendimias poniéndoles marcas.

Para plantar debe elegirse un brote tierno que no tenga resto de durezas ni del sarmiento antiguo [11] ya que al empezar éste a pudrirse, es frecuente que lo eche a perder. Se rechazarán los zarcillos superiores y los renuevos que, aunque hayan nacido en buen sitio, sin embargo carecieron
de fruto. El pampinario, como nace en sitio duro, aunque 8
haya producido no hay que tenerlo por fructífero, pues en su sitio está fertilizado por su madre; pero, trasladado, tiene el defecto de la esterilidad que adquirió por las condiciones de su nacimiento. No hay que torcer ni estropear en modo alguno el sarmiento cabezudo al plantarlo, para evitar que al meter dentro su parte más fértil quede a flor

posición en la vid, da fruto, es él el que debe elegirse para plantar, pues al transplantarlo a un medio mejor, se haría mucho más fértil, de acuerdo con los principios de transplantar que exigen el cambio de lo peor a lo mejor para lograr la aclimatación de la planta, principios reiteradamente expresados en la obra de Paladio (I 6, 4; I 6, 17; III 9, 5), que, por asociación de ideas, situó juntas estas dos recomendaciones que figuraban en capítulos distintos de su modelo (Col., 3, 10 y 3, 17).

[10] Es decir, del sarmiento pampinario, que puede ser indicio de una vid fértil aunque él, como su propio nombre indica, es estéril y no vale para plantar (cf. Pal., III 9, 8).

[11] El procedimiento tradicional consistía en meter en tierra el cabezudo, dejándole una parte del sarmiento viejo que acababa pudriendo la planta. La innovación de cortar el sarmiento viejo en el punto de intersección con el nuevo se debió, según Col., 3, 17, 4, a Julio Ático y Cornelio Celso, siguiendo a los Sasernas.

de tierra lo que es casi estéril; aparte de que la misma acción de torcerlo le hace daño. Y la parte que echa raíz no debe estar sometida a ninguna inclemencia que tenga que combatir antes de prender.

Hay que plantar las vides en días apacibles y templados y llevar cuidado de que los sarmientos no se abrasen con el sol o el viento, sino que hay que plantarlos en seguida o guardarlos tapados.

9 En este mes y en toda la primavera siguiente hay que plantar la viña en zonas frías y lluviosas, en terrenos grasos y en lugares húmedos; el sarmiento debe ser de un codo.

Donde el tipo de tierra es graso dejaremos más espacio
entre las cepas; donde es magro, menos. Algunos, tratán-
dose de las vides que se plantan en terreno cavado, dejan
tres pies a la redonda entre cada cepa. En una distribución
de tal tipo se plantarán tres mil seiscientos sarmientos por
10 yugada. Pero si cuadra bien dejar dos pies y medio entre
las vides, se pondrán en la misma extensión cinco mil cua-
trocientos setenta y seis. Para plantarlos se seguirá el si-
guiente método: marcaremos con señales blancas o con cual-
quier otra cosa un cordel a la precisa distancia que se quie-
ra guardar; después, tensándolo por la superficie, clavare-
mos varitas o cañas en los sitios donde vaya a estar cada
cepa. De este modo toda la extensión se poblará de tantas
varas como número de futuras vides y el que va a plantar
pondrá sin el menor error los sarmientos metiéndolos jun-
to a las varas.

11 Por otra parte, no debe sembrarse la totalidad del terreno cavado con un solo tipo de vides, para evitar que un mal año para el tipo en cuestión destruya toda la perspectiva de vendimia y, por eso, se plantarán sarmientos de cuatro o cinco clases buenas. Será muy práctico poner

cada clase en una zona y separarlas por senderos [12], si no
te asusta la dificultad del trabajo. Y si se pueden injertar
las cepas viejas con púas de distinta especie, cada una en
una zona, se conseguirá un tipo de cultivo que es hermoso
y útil; y, además, el tiempo de la maduración y de la flora-
ción, que en cada vid es distinto, se podrá lograr en sus
momentos oportunos. Y no habrá las pérdidas de recoger 12
con retraso las que están maduras, ya que es malo guiarse
para hacer pronto la vendimia de las de este tipo, si hay
uva verde entremezclada, y también perjudicial el aguardar
hasta la maduración tardía del otro tipo. A esta ventaja 13
se añade el que, dada la disparidad de clases, la vendimia
llega escalonadamente y con un número menor de obreros
podrá solventarse y guardarse por especies, conservando
mejor cada vino su sabor puro sin mezcla del de otra cla-
se. Si esto parece difícil, no se plantarán al mismo tiempo
más que las que coinciden en sabor, floración y maduración.

Este será el proceder en los terrenos cavados y en los
arados; tratándose de hoyos, se pondrán los sarmientos por
las cuatro esquinas; además, según recomienda Columela, 14
se esparcirá al mismo tiempo grano de uva mezclado con
abono y, si el suelo fuera magro, se echará al hoyo tierra
grasa, aunque sea trayéndola de otro sitio. Cuando se co-
loque la planta o el majuelo, pondremos oblicuos los sar-
mientos dejando dos yemas sobre tierra en un suelo relati-
vamente húmedo, pero preferiblemente seco que enfanga-
do. Así prenden con más facilidad.

[12] El viñedo se dividía en partes separadas por senderos y caminos mayores *(decumani)* para permitir el acceso de personas y vehículos (PLIN., *N. H.* 17, 169) y para distribuir las distintas clases de uvas en zonas propias (COL., 3, 20, 4; 4, 18) facilitándose así las labores y, como añade Paladio, ahorrando mano de obra, dato éste que no figura en Columela. Nuevamente es este autor (COL., 3, 15, 5) el que Paladio cita poco más adelante *(ibid.,* 14).

X

Las cepas maridadas a árboles y plantación de árboles portadores de vid

Y si te apetece tener vides maridadas a árboles, primero deberás criar en el plantel una buena planta de vid para transplantar el barbado desde allí a un hoyo, al pie del árbol. Llamamos plantel a una superficie cavada a dos pies y medio de profundidad. En ésta, cuya dimensión aumentas o disminuyes según el número de vides o de cualquier otra planta que vayas a poner, plantarás los sarmientos a muy poquita
2 distancia unos de otros; de tres yemas, aparte de las pequeñas que tenga debajo, si se trata de un valle o llanura húmeda. Cuando hayan adquirido consistencia, transplantarás al cabo de dos años las vides con sus raíces o pequeñas cepas y cuando las metas en el hoyo, las dejas reducidas a un solo elemento, podando todas las asperezas y cortando incluso las raíces que encuentres dañadas.

3 Se plantan dos cepas con sus raíces por hoyo para formar una vid maridada teniendo cuidado que no se toquen por la raíz. Pondrás, en medio de ambas, piedras de unas cinco libras, y arrimarás dichas vides a los lados opuestos de la fosa.

Magón [13] recomienda no llenar el hoyo el primer año sino ir poniéndolo a nivel poco a poco, cosa que forzará a la vid a echar raíces más profundas. Pero esto seguramente conviene en zonas áridas; sin embargo, en las húmedas, si no se llenan de tierra inmediatamente, se pudren las plantas al coger agua.

Quien practique el sistema de vides maridadas a árbo- 4
les, que plante árboles de las siguientes especies —o bien, si abundan en su propiedad, que utilice los siguientes—: chopo, olmo, y fresno en lugares montañosos y escarpados donde el olmo se da peor. Dice Columela [14] que incluso éstos hay que criarlos en un plantel; a mí me parece, dado que no hay zona que no produzca espontáneamente cualquiera de ellos, que deben ponerse ahora junto al hoyo de la cepa plantas de cierta consistencia traídas de cualquier parte o los troncos de dichas especies con sus raíces.

Ahora bien, si fuera un trigal el campo donde se ponen 5
las vides maridadas a árboles, deja cuarenta pies entre los árboles para poder sembrar; en tierra magra, en cambio, veinte. Por lo que respecta al hoyo de la cepa, deberá distar un pie y medio del árbol correspondiente. Pues una cepa muy pegada a un árbol se ve obstruida por el crecimiento del árbol. Además, hay que protegerla con un cerco de los daños de las bestias que se acercan a ella [15], y atarla en seguida a su árbol.

Hay también otra fórmula de transplantar la vid mari- 6
dada a un árbol. Se hace un cestito de mimbre que abarque una extensión de un pie o de diámetro algo menor, se lleva al árbol al que se aplica la vid y se agujerea en el centro del fondo para que pueda pasar el zarcillo del

[13] Pese a la cita del agrónomo cartaginés, no puede deducirse por este pasaje que Paladio hubiera leído directamente a Magón, dado que dicha cita aparece ya en COL., 3, 15, 4-5, que precisamente objeta los mismos reparos al método de Magón que Paladio. También VIRGILIO, *Georg.* II, 348 sigs., recoge la recomendación de echar piedras a los hoyos.

[14] COL., 5, 6, 4-5.

[15] En la Antigüedad se atribuyó carácter venenoso a los mordiscos de las cabras, por eso se trata de evitar que entren en los viñedos (cf. VARR., 1, 2, 19; PLIN., *N. H.* 8, 204). Paladio se refiere a los animales en general.

7 sarmiento. Una vez introducido el sarmiento de la vid que se quiere transplantar, se cuelga dicho cestito de alguna parte del árbol y se llena de tierra orgánica de modo que las motas cubran el sarmiento, doblándolo previamente. Así, transcurrido el plazo de tiempo de un año, el sarmiento que está dentro del mencionado cestito echará raíces dentro de él. Entonces se corta, por debajo del cesto, el sarmiento con sus raíces y se lleva en dicho cesto al lugar que quieras llenar de cepas maridadas a árboles, enterrándolo allí al pie de las raíces del árbol al que va a unirse. De esta manera, transplantarás la cantidad de vides que quieras sin problemas de que prendan.

XI

Las viñas de las provincias

En las provincias se cultiva el viñedo de muchas maneras, pero la mejor de todas es cuando la vid se tiene como un arbolito sostenida por un tronco corto. Primero, hasta que adquiere consistencia, se la ayuda con un rodrigón; pero no debe ser más alto de un pie y medio. Cuando se hace fuerte, se tiene sola.

Hay otro procedimiento en el que se ponen varios rodrigones alrededor, y la cepa, al enlazar sus sarmientos por las cañas, forma círculos sucesivos [16].

La peor posición de la vid es la que cae desparramada por el suelo [17].

Todas ellas se plantan tanto en hoyos como en surcos.

[16] Probablemente emparrados circulares *vitis characata* (White, *Roman...*, pág. 233).

[17] Plin., *N. H.* 17, 22, llama a esta vid *prostrata,* y dice que se cultivaba mucho en Egipto.

XII

La poda de las vides de altura normal y más bajas

En este mes, en zonas más bien frías y templadas, es el justo momento de podar las vides; pero, cuando hay mucho viñedo, divídase y la parte que mire al norte pódese en primavera, la otra parte, orientada a zonas más templadas, en otoño.

Procuremos siempre, al podar, que la vid adquiera mayor grosor en el tronco, no dejándole a una cepita débil dos brazos. Hay que quitar los sarmientos chupones, torci- 2
dos, endebles o nacidos en mal sitio. También debe arrancarse el sarmiento focáneo [18] que nace en la intersección de dos ramas, pero, si debilitó con su grosor uno de los brazos próximos, córtese éste en lugar de aquél. Sin embargo, será muy recomendable que los podadores respeten siempre el mugrón inferior [19] que haya nacido en buen sitio, para restablecer la vid, y dejarle una o dos yemas.

[18] Para Columela (4, 24, 10), *focalis,* es un término rústico derivado de *fauces,* dado que este sarmiento nace en el seno de la horquilla que forman dos brazos de la vid, por lo que deja sitiadas las fauces de dichos brazos robándoles el alimento. En realidad, se trata de un brote adventicio, que debe cortarse porque debilita los demás y puede llegar a deshacer la forma que se haya dado a la cepa.

[19] Los antiguos conocían bien la correlación antagónica entre vigor y fructificación (cf. Pal., XII 9). Se llama *custodio, resex* o *presidiario,* según la nomenclatura de Col., 4, 21, 2-3, al sarmiento de dos o tres yemas que no se poda sino que se deja para renovar la vid: es decir, cuando ya produce, se cortan las ramas superiores del brazo viejo, lográndose que la vid brote por un vástago nuevo. Es el método usado en nuestros días para rebajar las cepas, que consiste en dejar una esperguera en la parte inferior formando un brazo nuevo.

3 En medios benignos se dejará que la vid gane altura, en los magros, calurosos, escarpados o borrascosos debe estar más a ras de suelo. En terrenos grasos deja dos zarcillos por cada brazo de vid. Pero es de sensatos ponderar la resistencia de la cepa, ya que la que se cultiva en altura y es fértil no debe tener más de ocho sarmientos, respetando siempre el «custodio» en la parte inferior.

4 Lo que nazca al pie del tronco hay que arrancarlo, salvo si se pretende renovar la vid. Y si la madera de la cepa está agujerada por el sol, las lluvias o insectos perjudiciales, cortemos lo que esté podrido y untemos sus llagas con alpechín y tierra, tratamiento que va bien contra lo antedicho. Arránquense también las cortezas sueltas y las que cuelgan de la cepa, operación que da menos poso al vino.
5 Ráspese el musgo que se encuentre [20]; ahora bien, los tajos que reciba la vid en su corteza deberán ser redondos y oblicuos. Después de haber cortado, como más arriba indiqué, todos los sarmientos viejos y los que hayan nacido en mal sitio, deja los nuevos y fructuarios [21]. Corta también las uñas secas y del año anterior de los pulgares y todo lo que encuentres viejo y rugoso.

Las que se cultivan en altura como en yugo o emparrado tendrán cuatro ramas, cuando levanten cuatro pies so-
6 bre tierra. Si es una cepa menuda le dejamos un zarcillo por cada rama, si es fuerte, dos, pero llevando cuidado de que no estén al mismo lado los sarmientos que se dejen porque, cuando se hace así, seca la vid como si la partiera

[20] Es la operación llamada descortezado, que es esencialmente distinta de la poda, pero que también figuraba en Columela en el capítulo dedicado a la poda de la viña (4, 24).

[21] El sarmiento *fructuario* es el nacido de otro sarmiento de un año, llamado así por producir fruto inmediatamente.

un rayo [22]. Hay que dejar los sarmientos que no estén ni cerca de la madera ni en lo alto, ya que éstos, al igual que los pámpanos, apenas producen; los otros, sobrecargan la vid con exceso de fruto y la desparraman mucho. Por eso, deben conservarse los que veamos en la parte central.

El corte no se hará junto a la yema sino un poco más arriba a causa de las lágrimas que derrama.

XIII

La poda de las vides maridadas a árboles

De la vid que se marida a un árbol, córtese el primer brote hasta la segunda o tercera yema. Despues, todos los años dejaremos que vaya creciendo un poco entre sus ramas, encauzando siempre un brote hacia la cima del árbol [23]. Los que quieren mucha cosecha colocan varios brotes entre las ramas, y los que quieren buen vino dirigen los sarmientos a la copa. En las ramas más resistentes de los árboles deben ponerse más brotes, en las más delgadas menos.

El método de podar se realiza cortando todos los sar- 2
mientos viejos que dieron fruto el primer año y dejando los nuevos quitándoles los zarcillos y hojarasca inútil [24].

[22] Por el perjuicio que recibe la planta si los brazos no reciben la misma proporción de jugo nutricio, ya que si toda la savia corre por el mismo lado, la vena que la conduce se agota, según la explicación de Col., 4, 24, 9, que Paladio omite.

[23] Paladio parece partidario de podar estas vides desde el primer año, como había recomendado Col., 5, 6, 22-23, contra el punto de vista de Celso, que prohibía la poda en tanto la planta de vid no hubiere adquirido vigor; Plin., *N. H.* 17, 35, 207, sigue la opinión de Celso.

[24] De la confrontación de los tres textos siguientes, resulta que Plinio parece que se inspiró en Columela; Paladio, pese a la semejanza formal

Hay que tener cuidado de desatar y volver a atar cada año la vid para que se refresque [25]. Las ramas de los árboles que sostienen vides deben tener tal forma que no estén unas en la misma línea que las otras.

En suelo graso el olmo debe quedar sin ramas hasta ocho pies de tierra, en cambio, en el magro, hasta siete.
3 En zonas de rocío y nieblas las ramas de los árboles portadores de vides se podarán dirigiéndolas al Oeste de modo que toda la vid muestre sus ramas libres a los rayos del sol.

Por otra parte, hay que procurar que la vid no esté apretada en el árbol y cuando los primeros árboles estén debilitados hay que sustituirlos por otros.

del segundo párrafo con el texto de Plinio, añade una precisión *(ramulis inutilibus)* que traduce el *nepotibus*... de Columela. Debe concluirse que quizás es Columela la fuente de los dos autores, sin que quepa deducir que Paladio haya utilizado el texto de Plinio. En el texto de Paladio figura el término *primi* mientras en el de Columela aparece *proximi*, lectura corroborada por Plinio y que resulta más acorde con el contexto, dado que las vides maridadas a árboles no producen el primer año (PLIN., *N. H.* 17, 35, 207). Pero la transmisión textual del *primi* paladiano es firme; la variante presumiblemente debe atribuirse al autor y no a las copias manuscritas.

COL., 5, 6, 26: *Caetera putationis ratio est, ut veteres palmites, quibus proximi anni fructus pependit, omnes recidantur: novi, circumcisis undique capreolis et nepotibus, qui ex his nati sunt, amputatis, submittantur.*

PLIN., *N. H.* 17, 35, 208: *De cetero putatione omni flagella quae proxime tulerint recidantur, nova circumcisis undique capreolis spargantur in tabulatis.*

PAL.: *Putandi autem ratio talis est, ut vetera sarmenta, quibus primi anni fructus pependit, omnia recidantur et nova circumcisis capreolis et ramulis inutilibus dimittantur.*

[25] La misma recomendación en COL., 5, 6, 27: las vides debían desatarse para que se refrescasen y pudieran limpiarse cómodamente (indicación que falta en Paladio). Para PLIN., *N. H.* 17, 35, 210, la única causa era que la vid fatigada por las ataduras pudiera descansar.

En lugares escarpados hay que dejar las ramas de los árboles más bajas, en llanuras y sitios húmedos más altas.

Átense las ramas de la vid al árbol con un mimbre no muy prieto, para evitar que la atadura las corte o desgaste.

Por lo demás, podrás percatarte de que la rama llena de fruto la parte que queda colgando fuera de la atadura; lo que queda dentro de ella, será madera al año siguiente.

XIV

La poda del viñedo de provincias

Si se quieren cultivar, al estilo de las provincias, las cepas que, según señalé, se tienen de pie como arbustos [26], se le dejarán ramas por los cuatro lados, y se mantendrán en tales brazos los sarmientos según las posibilidades de la vid.

Por lo que respecta a las vides que se meten en un círculo de cañas, se podarán de la misma manera que las que están apoyadas con rodrigones o estacas; y las que están desparramadas sin rodrigón [27], procedimiento que únicamente hay que practicar a falta de otro o por imperativo de la zona, tendrán dos yemas el primer año, y después más. Pero el viñedo de este tipo hay que podarlo muy raso.

[26] Cf. III 11.

[27] Las viñas tendidas *(...quae sine adminiculis iacent, quod pro sola indigentia faciendum est...)*, apropiadas a climas sujetos a vientos, dificultaban el trabajo de los viticultores y se creía además (COL., 5, 5, 17) que nunca daban vinos generosos. Actualmente, en terrenos muy secos no importa que el fruto esté materialmente en la tierra recogiendo el calor del suelo. Alguna consideración semejante ha debido de influir en la propuesta en nota de Gesner (ed., pág. 914) de sustituir *pro sola indigentia* por *pro soli indulgentia.*

XV

La poda de la vid nueva

Recomienda Columena que la vid nueva tenga un solo elemento a partir de su primer año y no podarla toda, como es habitual en Italia, al cumplir el segundo año, ya que las cepas que se podan totalmente mueren o producen sarmientos estériles que, al haber cortado la parte superior, brotan forzosamente en el
2 tronco, como pámpanos. Por ello, al lado mismo de la juntura del sarmiento viejo, hay que dejar una o dos yemas; operación que debe observarse en beneficio del mayor grosor de la cepita; y es bueno ponerle, mientras es pequeña, cañas o palos delgaditos para que a los tres años pueda admitir otros más sólidos. La cepa de cuatro años, cuando el suelo es graso, es bueno forzarla a criar tres ramas.

Inmediatamente después de la poda quítense los sarmientos cortados a las viñas, las zarzas y todo lo que estorbe al cavador.

XVI

Los acodos

También en este mes hay que acodar las vides; pero la cepa vieja y carcomida, cuyos brazos crecieron mucho, como dice Columela, se propagará mejor por mugrones que si se entierra toda ella, operación ésta muy desagradable para los agricultores. Llamamos mugrón a una cepa plantada en la tierra cuando por un
2 extremo forma una especie de arco sobre la tierra. Desde

luego, según opina Columela, cuando se entierran totalmente se agotan por las múltiples raíces que salen de todo su cuerpo.

Por lo que respecta al mugrón, se corta al cabo de dos años por la parte que está en la superficie quedando en su lugar las cepas correspondientes. Pero, como dicen los agricultores, si lo cortas al cabo de dos años, generalmente tiene las raíces endebles y muere en seguida.

XVII

Los injertos

En este mes, en zonas calurosas y abrigadas, es muy conveniente realizar los injertos [28]. Se hacen de tres modos, dos de ellos se pueden practicar ahora, el tercero se dejará para el verano. Las formas de injertar son, pues, las siguientes: en la corteza, en el tronco y de empeltre [29].

Injertaremos pues del siguiente modo: con la sierra se hará un corte al tronco o rama por un sitio que esté brillante y no tenga cicatrices, sin estropear la corteza. Después de serrar, se limpia la herida con herramientas afila-

[28] Paladio se inspira nuevamente en Col., 5, 11, aunque omite su indicación sobre la semejanza que debe existir entre el árbol patrón y el injerto, reconocida por todos los autores precedentes. Pero copia con espíritu crítico a Columela; es probable que a la omisión de Paladio hubiera contribuido la contradicción de Columela cuando unas líneas después decía haber descubierto un método para poder injertar cualquier tipo de púa en cualquier clase de árbol.

[29] *Sunt autem genera inserendi haec: aut sub cortice, aut in trunco aut emplastro.* Corresponden a nuestros injertos de corona, de púa y de escudete, aproximadamente.

2 das. Luego, colocamos una especie de cuña fina de hierro o de hueso, a ser posible de león, de unos tres dedos, entre la corteza y la albura, con cuidado de no romper la tira de corteza, y retirando del mismo modo la cuña se introduce el injerto cortándolo por un extremo y dejando intactas la médula y la corteza por el otro [30]. Éste sobresaldrá
3 del árbol unos seis u ocho dedos [31]. Se pondrán dos, tres o más injertos, según la calidad del tronco, dejando un espacio de unos cuatro dedos o algo más entre ellos. Después, se atan con junco, olmo o mimbre y se pondrá por encima barro cubierto con musgo, sujetándolo de modo que el injerto sobresalga del barro cuatro dedos [32].

La mayoría de la gente prefiere atar primero con nudos apretados el tronco del árbol antes de rajarlo y hacerle una hendidura en el centro; en ella introducir los injertos raspándolos por los dos extremos en forma de cuña, de

[30] La técnica de introducir una cuña es la admitida en la actualidad para no desgarrar la corteza o romper las púas.

[31] Las cifras de Paladio (once o catorce centímetros aproximadamente) son prácticamente coincidentes con las de Col., 5, 11 (catorce centímetros como máximo), y Plin., *N. H.* 17, 111 (once centímetros).

[32] El procedimiento descrito por Paladio es también hoy usual tanto en lo que se refiere a la necesidad de tapar el injerto para aislarlo del aire (especialmente en el asiento de la púa) y agilizar la soldadura (aunque, según Teofrasto, I 6, 6, el barro se utilizaba para humedecer el injerto), como en el empleo de ligaduras procedentes del reino vegetal; incluso los ungüentos de injeridores, se realizan todavía con fórmulas antiguas: barro, mezcla de arcilla y boñiga de vaca (como todavía se recomienda en el manual de A. López Vidaur, *Agronomía* XXXIII, Barcelona, pág. 35), método que remonta a Catón, *Agr.* 40, 2: *Argillam vel cretam coaddito, harenae paululum et fimun bubulum;* pez, cera, sebo y ceniza tamizada (considerado el mejor betún actual por A. López Vidaur, *op. cit.*, pág. 35, con los mismos ingredientes que entraban en la composición de betunes descritos por Paladio (cf. I 17, 3; I 40).

modo que la médula quede intacta, y meter previamente una cuñita para que, cuando se retire, el injerto que se colocó pueda quedar pegado al volverse a unir la madera junto a la llaga.

Ahora bien, ambos tipos son primaverales y se hacen 4
en luna creciente, cuando empiezan a despuntar las yemas de los árboles [33].

Por lo que respecta a las púas que hay que injertar, deben ser nuevas, fértiles, nudosas, nacidas de un árbol nuevo, y cortadas de su lado este, del grosor del dedo meñique, de dos bifurcaciones o tres y provistas de muchas yemas.

Si se quiere hacer un injerto en un árbol pequeño, en 5
el que indudablemente logran prender mejor, hágase el corte a flor de tierra; lo mejor es poner el injerto entre la madera y la corteza y después atarlo. Hay quien pone en la mitad del árbol patrón un injerto proporcional a su tamaño, raspado por los dos extremos, de modo que la corteza del injerto quede totalmente igualada con la del árbol. Tratándose de un árbol nuevo hay que arrimarle la tierra acumulándola hasta el propio injerto para protegerlo del viento y del calor.

A mí me aseguró un agricultor entendido que cualquier 6
púa prendía sin problemas si, cuando se hacían los injertos, se metía a la vez en la propia llaga muérdago sin rebajar para amalgamar los jugos de ambas materias como con una cola.

Sobre el de escudete hablaremos en el mes correspon- 7
diente [34].

[33] Como todo aquello que precisa desarrollarse (cf. Pal., I 34, 8; III 1) también éstos injertos deben hacerse en el cuarto creciente.

[34] Cf. VII 5, 2-4.

Columela describe un cuarto método del modo siguiente [35]: con la barrena gala [36] debe perforarse el tronco hasta la médula, dando una ligera inclinación interna al corte. Así que se le haya limpiado todo el serrín, se mete a presión la vid o la rama descortezada a medida del boquete, pero con su savia y jugo, dejando fuera una o dos yemas. Después se tapa con cuidado el sitio con arcilla y musgo. Así, también pueden injertarse las vides unidas al olmo.

8 Un individuo hispano me indicó [37] otra nueva fórmula de injertar; él aseguraba haberla experimentado en melocotoneros. Recomendaba agujerear por la mitad una rama de sauce del grosor de un brazo, resistente, de dos codos como mínimo de largo y meter por dicho agujero del sauce un vástago de melocotonero, en el mismo lugar donde está

[35] Columela (4, 29, 13-16) describía dos formas de injertar la vid: de púa (método tradicional) o por aproximación, procedimiento que empezaba a utilizarse en su época y que PLIN., *N. H.* 17, 30, 137-138, considera una mezcla de injerto y acodo. La confrontación del texto de Columela y Paladio revela las importantes omisiones de este autor en el injerto por aproximación (apenas reconocible salvo por el empleo de la barrena gala).

[36] La ventaja de esta barrena radicaba en que no formaba serrín, que obstaculizaba la fusión de patrón y púa, como ocurría con las barrenas más antiguas; la barrena gala, por el contrario, formaba virutas más fáciles de limpiar, hacía el corte neto, dejaba el agujero liso y no lo quemaba. Éstas son, según COL., 4, 29, 1, las innovaciones del instrumento procedente de las Galias (donde el desarrollo técnico en instrumental agrícola era notablemente superior). Columela indica haber sido él quien utilizó para injertar esta barrena, de lo que se deduce su tardía introducción, dato confirmado por Plinio *(N. H.* 17, 116: *Nostra aetas correxit, ut Gallica uteratur terebra, quae excavat nec urit);* en el texto de Paladio se cita sin otra mención, como corresponde a una herramienta probablemente de uso normal en su época.

[37] Importancia de las fuentes orales, incluso en una obra de compendio como es ésta.

plantado, quitándole todas las ramas y dejando exclusivamente un cabo; después doblar en forma de arco la rama del sauce metiéndola en tierra por los dos extremos, y con barro, musgo y cuerdas tapar el orificio. Luego, al transcurrir un año, cuando el extremo del injerto bajo la médula del sauce haya prendido, hasta el punto de mezclarse los dos cuerpos en uno solo, se corta el injerto por debajo, se transplanta y se le echa tierra suficiente para cubrir el arco del sauce y la punta del melocotonero. Como resultado, nacen melocotones sin hueso. Esto va bien en zonas húmedas o regadas, debiéndose regar los sauces para que su tronco, que por naturaleza precisa agua, se fortalezca y suministre su savia sobrante a frutos ajenos.

XVIII

La plantación de los olivares

Se plantarán los olivares en este mes en zonas templadas. Deben plantarse en tierras cavadas flanqueando los bordes de los bancales de viñas, junto al camino, o bien tendrán su terreno propio.

Si se ponen en suelo cavado, húndase el vástago con sus raíces cortándole las puntas y las ramas, y dejándolo reducido a un tronco de un codo y un palmo de dimensión, en el mantillo de la tierra mullida, haciéndole previamente sitio con una estaca. Échense por debajo granos de cebada y córtesele lo que se encontrara podrido o seco y, después, cúbranse sus puntas con barro y musgo, sujetándolas con ataduras de olmo o de cualquier otro material resistente.

Pero lo mejor y más conveniente, para su desarrollo, 2
es marcar con tiza roja los puntos a los que estaban orien-

tados y conforme a ello plantarlos en la misma dirección. Estarán separados unos de otros por quince o veinte pies. Se arrancará a menudo toda la hierba de su alrededor, y, siempre que llueva, se harán entrecavas muy repetidas. Se formarán montones de cierta altura a base de coger y remover varias veces la tierra al pie del tronco.

3 Si se quiere que el olivar tenga un sitio propio, se buscarán las siguientes clases de suelos: tierra con mezcla de grava, o greda fina con arena, o sablón graso, o tierra de
4 naturaleza más bien densa y vegetal. Debe rechazarse de plano la arcilla de alfarero y la tierra pantanosa en la que siempre hay agua, el sablón fino y las guijas desnudas, porque aunque prendan no se desarrollan. Pueden plantarse también donde hubiera habido madroños y carrascas; por lo que respecta al mesto, incluso después de talado, deja raíces perjudiciales cuyo jugo venenoso destruye la aceituna [38].

[38] El olivo podía asociarse a la viña, plantándose entonces junto al camino decumano —cf. III 9, 11 n.— o en un terreno propio, atendiendo a sus compatibilidades e incompatibilidades que también figuran en el texto de Col., 5, 8, 7: *Potest... seri... ubi arbutus aut ilex steterant. Nam quercus etiam excisa radices noxias oliveto relinquit quarum virus enecat oleas;* la lectura *quercus,* bien documentada por la transmisión, está confirmada por Plin., *N. H.* 17, 30, 130: *Olea, ubi quercus effossa est, male ponitur quoniam vermes... in radice quercus nascuntur et transeunt.* El texto de Col. fue reproducido por Paladio, casi textualmente: *Potest seri et ubi arbutus aut ilex steterat: nam cerrus et excisa radices noxias relinquit, quarum virus oleam necat,* pero sustituyendo *quercus* por *cerrus.* El parecido formal de los dos términos llevó a varios editores a sustituir *cerrus,* firmemente transmitido por los manuscritos de Paladio, por *quercus,* que figuraba en la fuente. Pero esta enmienda es muy discutible y parece mejor respetar *cerrus* como una variante de Paladio, que seguramente no consideraba el *quercus* incompatible con el olivo, como se ve más adelante (IV 8, 2, en un capítulo tomado de *Geop.* 9, 10) cuando recomienda precisamente tratar el olivo estéril introduciendo en su raíz *querci palos.*

En zonas calurosas gusta de una colina orientada al Norte, en las frías al Sur; se da bien en alturas medianas y no soporta los lugares hundidos ni elevados, sino las pendientes suaves, como es, por ejemplo, la zona sabina o la Bética.

Hay aceitunas de muchos tipos y nombres, como la «pausia», «orches», «radius», «Sergia», «Licinia», «Cominia» y otras que no viene a cuento enumerar [39].

El aceite que da la «pausia», mientras está fresco, es excelente pero en seguida se pone rancio con el tiempo. La «Licinia» lo produce muy bueno y, en mucha cantidad, la «Sergia». En líneas generales, basta recomendar al respecto que se empleen para comer [40] las más grandes y las más pequeñas para aceite.

[39] Listas similares, incluso más completas —ya que generalmente Paladio tiende a evitar enumeraciones (cf. III 8, 50)—, figuran desde Catón en los manuales de agricultura antiguos hasta las *Etimologías* de S. Isidoro, y también en Plinio, cuyo comentarista en la ed. de «Belles Lettres» da las siguientes precisiones *(N. H.* 15, 4): la *pausia* es una variedad de aceituna negra; según Columela (12, 51, 3) sólo se conservaba en buen estado dos meses. El término griego *orchis* da su nombre a otra clase de aceitunas, como explicaba S. Isidoro, 17, 7, 63: *a similitudine testiculorum vocatae.* También de la forma de la aceituna parece proceder el nombre de la variedad *radius* (o *radiola).* A la *Sergia* se le atribuye mayor cantidad de aceite (Catón, *Agr.* 6, 1; Varr., 1, 24, 1; Plin., *N. H.* 17, 4, 13; Col., 5, 8, 3). De la *Cominia (colminiana* o *culminia,* según los autores) se extraía aceite para la preparación de perfumes, como también de la *Licinia.* Los nombres de estas tres últimas parecen derivar de antropónimos, pese a que S. Isidoro, 17, 7, 65, creía que las *Licinia* daban aceite de quemar y las consideraba derivadas de «luz»: *eo quod optimum dent lumen.*

[40] Cf. XII 22 sobre las distintas formas de condimentación y conservación de aceitunas siguiendo a Col., 12, 4, y *Geop.* 9, 28-33.

5 Si es un trigal el campo que plantamos de olivar, disten cuarenta pies unos de otros; si es magro, veinticinco. Haremos bien poniéndolos en filas orientadas al favonio.

Cuando se planten, pónganse en hoyos secos de cuatro pies de hondo. A falta de piedras, mézclense guijas y estiércol. Si el lugar está cercado se pondrán a muy poquita altura del suelo; pero si se teme al ganado, los troncos deberán ser un poco más altos. En zonas secas, cuando no llueve, deberán regarse.

6 Si la zona carece de olivares y no hay donde coger la planta, deberá hacerse un vivero, o sea, se cava un bancal, como dije antes, y en él se plantan, como recomienda Columela [41], esquejes cortados con una sierra a un tamaño de pie y medio. Al cabo de cinco años, la planta ya es fuerte y puede sacarse de allí y transplantarse, en sitios fríos, durante este mes. Yo sé de muchos, y este es el método mejor y más barato, que suelen poner en el vivero, o si les parece en el olivar, raíces de los olivos que generalmente hay en los bosques o en sitios apartados, cortándolas del tamaño de un codo y les echan abono para ayudarlas. El resultado de esto es que de las raíces de un solo árbol salen varias plantas.

[41] Cf. III 10, 1.

XIX

Los frutales y sus emplazamientos: instrucciones generales

Los árboles frutales también pueden situarse en terrenos cavados, por la parte norte. Acerca de cada uno de ellos diremos lo que concretamente debe tenerse en cuenta.

A los frutales les conviene la misma tierra que a las viñas. En cambio, se harán más grandes los hoyos para favorecer la madera y el fruto. Si se hace un pomar, se dejarán treinta pies entre los liños. Pónganse los vástagos 2
con raíces, porque es lo mejor. Se tendrá cuidado de que sus copas no se tronchen con las manos ni reciban dentelladas, para que crezcan. Se pondrán en filas por especies para evitar que las más menudas estén apretadas por las más fuertes. Haremos marcas a las plantas para orientarlas a los mismos puntos cardinales que habían tenido.

De un terreno en declive, seco y magro las transplanta- 3
mos a otro llano, graso y húmedo. Si se quieren plantar los vástagos, levantarán unos tres pies del suelo. Cuando se metan dos plantas en un hoyo, hay que procurar que no se toquen porque las destruirían los gusanos. Ahora bien, como indica Columela, son más fértiles los que proceden de semillas, o sea de sus propios frutos, que los que se plantan por vástagos o por varas. Cuando el lugar es excesivamente seco se les ayudará con riegos.

XX

Las cavas, rodrigones y sujeción de las cepas y el abono de los árboles

Ahora, en sitios marítimos y calurosos es el momento de cavar los viñedos, o, si es costumbre del lugar, de ararlos, debiendo ponerse rodrigones y sujetarlos, en dichos lugares, antes de que despunten las yemas, ya que con una sacudida o roce causan una gran pérdida.

2 También ahora, los olivos y demás árboles reciben el abono, en cuarto menguante. Bastará una carretada para los árboles más grandes y media para los más pequeños, sacando la tierra de las raíces y volviéndola a reponer mezclada con abono.

En este tiempo, si hay alguna planta en los viveros, debe cavarse a su alrededor y hay que podar las ramas superfluas y las raicillas que salieron a su lado a la superficie.

XXI

La siembra de rosas, lirios, azafrán y violetas[42]

En este mes se plantarán rosales, que deben ponerse en surcos muy pequeños u hoyos, bien con esquejes o incluso con su semilla. Pero no creamos que es la semilla de las rosas los capullitos del medio de color dorado que dan los rosales, sino que las rosas

[42] VARR., 1, 55, 1; COL., 11, 2, 19; ARB., 30, 2, y PLIN., *N. H.* 21, 20, habían tratado también del cultivo de las plantas de jardín, empleadas como substancias aromáticas o aderezantes y con fines ornamentales. La moda de tener jardines se había introducido en Roma por in-

crían bayas parecidas a peras pequeñitas que, después de la vendimia, están llenas de semillas. Se podrá apreciar su madurez, si están tiernas y de color oscuro.

Por lo demás, si hay algún rosal anterior, se cava a 2
su alrededor con sachos o azuelas y se le poda todo lo marchito. También ahora se pueden repoblar los que estén escasos, acercándoles renuevos para propagarlos[43].

Si se quiere tener rosas tempranas, se cavará a su alrededor dos palmos y se regará con agua caliente dos veces al día.

También ahora plantaremos bulbos de lirios, o sacha- 3
remos los lirios que hubiera antes con mucho cuidado de no dañar los ojos que les nacen al lado de la raíz, ni los bulbitos más pequeños, ya que, separándolos de su madre y poniéndolos en filas distintas, formarán nuevos lirios.

Hay que plantar también tallos de violetas y bulbos de azafrán o entrecavarlos si ya los hubiera.

XXII

La siembra de grano de lino

En este mes hay personas que siembran lino echando en suelo graso diez modios por yugada, y consiguen linaza fina.

fluencia griega desde las últimas décadas de la República. Publio Cornelio Escipión, el vencedor de Aníbal parece que es el primer propietario de una casa de campo rodeada de jardines. A partir de los comienzos del Imperio, la costumbre se desarrolla sin retrocesos, según P. GRIMAL, *La vie à Rome dans l'Antiquité,* París, 1967 (= 1953), págs. 52 y sigs., 113 y sigs., los árboles y flores ornamentales, y los vallados de rosas son elementos fundamentales en estos jardines.

[43] Se trata del injerto por aproximación (cf. III 17, 7).

XXIII

Los cañaverales, espárragos y plantas de sauce y retama

En este tiempo deben plantarse los cañaverales haciendo hoyos muy pequeños y enterrando los ojos de las cañas en cada uno de ellos; deberán distar entre sí un espacio de medio pie [44]. Si se cultivan zonas calurosas y secas, es necesario destinar al cañaveral sus valles húmedos y regados; si es un sitio frío, plántense en lugares intermedios, pero sometidos al desagüe de las casas de labranza [45].

También pueden sembrarse espárragos entre ellos para que nazcan mezclados, ya que los espárragos se cultivan y se les prende fuego de la misma manera que a las cañas [46].

2 Si hay cañaverales anteriores es tiempo de sacharlos cortando lo preciso para que la raíz quede limpia, o sea, lo podrido, lo que haya brotado mal, y los que carezcan de ojos para la reproducción.

[44] Tanto Col., 5, 32, como Plinio indicaban tres modos de obtención de cañaverales: sembrando un tubérculo de la raíz, plantando un trozo de la misma caña o bien enterrando la caña entera horizontalmente. Paladio contempla solamente un procedimiento, descrito además de un modo un tanto ambiguo: *canneta ponenda sunt factis brevissimis scrobibus et oculis cannarum per singulas scrobes obrutis,* sin embargo, el texto de Plinio da la clave para entender que Paladio se refiere a la siembra mediante tubérculos de la raíz: *Seritur bulbo radicis, quod alii oculum vocant, dodrantali scrobe (N. H.* 17, 33, 144).

[45] Cf. I 39, 4, sobre el uso de las aguas de albañal.

[46] Según Catón, *Agr.* 6, 3-4, el espárrago y el cañaveral formaban una asociación beneficiosa. El texto de Catón, está recogido en Plin., *N. H.* 16, 67, 173; pero ninguno de los dos es fuente de Paladio, como tampoco Columela (4, 32, 1; 11, 2, 19; 3, 43); cabe pensar que Paladio se hubiese inspirado aquí en Gargilio Marcial.

Ahora plantaremos los vástagos del sauce y de las demás especies que se destinan a las vides maridadas a árboles o, a falta de ellas, de retama [47].

También se harán viveros de bayas de mirto y laurel o, si ya los hubiera, se cultivarán.

XXIV

Las huertas

Hacia mediados de febrero se harán las cercas de las huertas con semillas de espino metidas en cuerdas, como se indicó cuando tratamos del vallado de las huertas [48]. Los griegos también recomiendan que de una rama gruesa de zarza se hagan trocitos, se metan en hoyos de un palmo y se cultiven con cavas y riegos diarios hasta que estén frondosos.

Se siembra en este mes la lechuga para poder transplantarla en abril. También se siembra el cardo, el mastuerzo, el culantro y la adormidera, igual que en el mes de noviembre, y, además, el ajo y la cebolla de Chipre. 2

Ahora se siembra la ajedrea *(satureia)* [49] en tierra grasa y no abonada sino soleada y, a ser posible, próxima al mar. Siémbrese intercalándola con cebollas.

[47] El sauce era muy estimado (para Catón, el tercer indicio del valor de una propiedad) para atar las vides y para unir los rodrigones más elevados en los parrales; se usaba también en cestería y como sustituto del cuero en determinados recipientes, entre otras aplicaciones (Plin., *N. H.* 16, 68, 174 sigs.). La retama, usada como atadura de segunda categoría, se empleó durante mucho tiempo también para teñir de amarillo o verde la lana y el lino (cf. J. André, ed., pág. 125).

[48] Cf. I 34, 4.

[49] *Satureia* y *cunila* son dos términos difíciles de precisar. En sentido propio, *satureia* es la ajedrea cultivada *(satureia hortensis* L.) Su correspondencia aproximada en gr. es *konile;* por eso, algunas veces los latinos dieron el nombre de *cunila* a tal ajedrea convirtiendo los términos *satu-*

3 También en este mes se siembran las cebollas, si bien es evidente que deben sembrarse tanto en primavera como en otoño. Si se siembra en grano, desarrolla el bulbo y da menos simiente; si se entierra el bulbito, sale mermado, pero con mucha semilla. La cebolla quiere terreno graso,

reia y *cunila* en sinónimos. Otras veces, se reservó el nombre de *satureia* para la ajedrea cultivada y *cunila* se especializó para designar otra variedad: *satureia capitata* L., que en griego se llamaba *thymbra*. Algunos autores suelen explicar estas equivalencias (PLIN., *N. H.* 19, 165) o nombrar con distintos apodos los distintos productos, como Columela, que distingue la «ajedrea del país» (9, 4, 2 y 6): *nostratis cunilae quam satureiam rustici vocant (satureia hortensis* L.), la *satureia capitata* L., a la que llama *cunila transmarina* (11, 3, 39, etc.) y la *cunila bubula*. En Paladio no se observa siempre un uso preciso de los términos; en general, *cunela* (sic) sin adjetivaciones designa la *satureia capitata* pero en 14, 32, 8, *cunelae* corresponde a la *cunelae bubulae* de su fuente, casi literal en este caso, COL., 7, 5, 17; *satureia* es generalmente la ajedrea cultivada, pero en el pasaje que nos ocupa *(satureia seritur pingui agro non stercorato, sed aprico vel melius mare proximo)* la fuente parece ser COL., 11, 3, 39;... *transmarina cunila et serpillum... locum neque pinguem neque stercoratum sed apricum desiderant, ut quae macerrimo solo per se maritimis plerumque regionibus nascantur.* Cabe dudar si la fuente es realmente ésta o acaso algún pasaje del Gargilio Marcial perdido; pero si es Columela, resulta que Paladio cambió *transmarina cunila* por *satureia,* intencionadamente (cf. *ibid.* PAL., *pingui;* COL., *neque pinguem)* o más bien por desconocimiento de la terminología precisa, ya que Paladio nunca aplica el adj. *transmarina* a *cunila;* de esta forma, *cunila* adquiría la ambigüedad de su polisemia y podía ser fácilmente intercambiable por *satureia:* incluso cuando los dos vocablos significaban productos distintos. De la confusión con que se utilizaban estos términos da testimonio la anotación de Laguna *(op. cit.,* pág. 294) al texto de Dioscórides, que distinguía la ajedrea silvestre *(thymbra y cunila)* y la cultivada *(satureia)* «aquella primera propiamente se llama thymbra et cunila: como satureia estotra que suele crecer en los huertos aunque se confunden aquellos nombres et cada una dellas se llama communmente thymbra, satureia et cunila... sospecha Romberto Dodoneo... que nuestro vulgar hyssopo es la verdadera thymbra. Empero dado que su opinión sea probable, todavía no me resuelvo seguirla...».

muy arado, regado y abonado. En él se harán bancales limpiándolos de todo rastro de hierbas y raíces. Se hará la siembra en días tranquilos y serenos, a ser posible, cuando sopla el austro o el euro. Si se siembran en cuarto 4
menguante salen pequeñas y picantes; si es en cuarto creciente, grandes y de sabor jugoso. Hay que plantarlas espaciadamente y escardarlas o sacharlas a menudo. Si se quiere que tengan las cabezas más grandes, se deberán arrancar todas las hojas; de esta manera, la savia se concentra en la parte inferior. Aquéllas de las que se recogen semillas, deben sujetarse con rodrigones cuando empieza a despuntar su col. Cuando el color de la semilla es negro, es indicio de madurez. Hay que arrancar los tallos, todavía a medio secar, con la semilla y secarlos al sol [50].

En este mes se sembrará el eneldo en parajes fríos. 5
Soporta todo tipo de clima, pero prefiere el más templado. Si no llueve, riéguese. Siémbrese espaciado. Hay quienes no entierran su semilla pensando que no la ataca ningún pájaro.

También ahora se puede sembrar mostaza.

Además, en este mes, se sembrarán coles [51], que también pueden sembrarse durante todo el año. Quieren tierra

[50] Afirma PLINIO, *N. H.* 19, 32, 101, que los egipcios invocaban en los juramentos al ajo y la cebolla entre los dioses, y por irónica que sea la afirmación —es conocida la mofa que inspiraba a los romanos la encarnación de las divinidades en animales o plantas—, revela la estima que la Antigüedad tuvo por las plantas de bulbo, muy fáciles de conservar. El texto de Paladio indica que había distintas modalidades de cultivo para obtener diferentes variedades de cebollas. J. ANDRÉ, *L'alimentation...*, pág. 9 sigs., considera que fue el alimento principal de las clases pobres, que la gente refinada despreciaba por su olor intenso (cf. PAL., XII 6). Otros autores antiguos (MARC. EMP., 10, 80; PLIN. VAL., 1, 11; CHIR., 406) documentan su utilización en medicina.

[51] La Antigüedad parece haber conocido pocas variedades de coles del género *Brassica oleracea* L. (ANDRÉ, *Léxique...*, s. v.). La planta

grasa y muy arada; temen la arcilla y la grava; no se dan bien en sablón ni en arenas si no se les echa continuamente
6 agua. La col aguanta cualquier clase de clima, mayormente el frío. Plantadas cara al austro salen antes, cara al septentrión después; pero en esta posición la col gana en sabor y en tamaño. Se da bien en los declives y por eso deben disponerse las plantas por los escalones de los bancales. Desean abono y sachadura. Se desarrollan más plantándolas separadas. Cocerán rápidamente conservando su verdor si, dejándolas tres o cuatro hojas, se les salpica por encima nitro triturado en un tamiz a modo de una escar-
7 cha blanca. Columela recomienda rodear las raíces de la planta con algas marinas para conservar el verdor y al mismo tiempo darles abono [52]. Deben enterrarse los vástagos de cierto tamaño porque, aunque tarden más en prender, se desarrollan mejor. Si es invierno, plántense en días ya templados; si es verano, a la caída de la tarde. Se cría más fuerte si se recubre a menudo de tierra. La semilla vieja de berza se convierte en colza [53].

---

se designó con los nombres de *brassica* y *caulis*, que, propiamente, es la denominación del troncho principal de ésta (así, todavía en PAL., V 3, 1, cf. nota) y otras plantas; pero se usó también para nombrar la planta entera (como en este pasaje donde figuran ambos términos sin diferencia). Incluso se le dio el nombre de *(h)olus*, que es la denominación genérica de las hortalizas, acaparada luego por la col, que resultó ser así la «verdura por excelencia» *(olus* por *caulis*, también en PAL., X 13, 1).

[52] COL., 11, 3, 23, gracias a ello la col cocía muy pronto conservándose verde sin necesidad de añadir nitro-carbonato de sodio que se echaba al agua de riego, o al cocer las verduras, según receta de PLIN., *N. H.* 31, 115, y APICIO, 3, 1: *omne olus smaragdinum fit, si cum nitro coquatur.*

[53] Hay, en efecto, muy poca diferencia entre las dos semillas, lo que podía haber motivado esta afirmación (GESNER, ed., pág. 920). Sin em-

En este mes, a partir de mediados, comenzaremos a 8
preparar nuevas raíces de esparraguera por siembra, o bien a trasplantar las que ya hubiera. A mí me parece mejor y más sencillo reunir varias raíces de espárrago silvestre en un terreno inculto o, por lo menos, pedregoso para que en seguida fructifiquen en un lugar que no producía nada. Todos los años se prenderá fuego a los tallos para que el fruto salga en más cantidad y más fuerte. Por otra parte, esta variedad es de sabor más agradable.

Ahora también puede plantarse la malva. Se sembrará 9
además la menta con esquejes o raíces en sitio húmedo o rodeado de agua. Requiere un terreno soleado, ni graso ni abonado [54].

En este mes se sembrará el hinojo en sitio expuesto al sol y medianamente pedregoso.

En primavera se siembra la zanahoria [55], enterrando su semilla o planta en suelo graso, suelto y cavado en profundidad. Póngase espaciada para que adquiera vigor.

También ahora se siembra la «cunela» [56] y se cultiva de la misma forma que el ajo o la cebolla.

Es época, desde mediados, de sembrar en lugares fríos el perifollo [57]; requiere tierra feraz, húmeda y abonada.

---

bargo, la misma indicación se encuentra en PLIN., *N. H.* 19, 2, 58, recogida todavía en la anotación de Laguna a Dioscórides *(op. cit.*, pág. 205): «De la simiente de las verzas añejas, dicen que nace aquella especie de nabo que los antiguos llamaron *Rapam*».

[54] COL., 11, 3, 37, recomendaba sembrarla en marzo. Sobre la utilidad de plantarla entre las coles (por los procesos de simpatía que se atribuyen a los vegetales), *cf.* I 35, 5.

[55] La zanahoria *(Daucus carota* L.). Sobre su aplicación en estado silvestre en medicina, *cf.* XIV 3; 19; 25, 3.

[56] Cf. III 24, 2.

[57] La primera mención de esta planta *(Anthriscus Caerefolium* L.)

10 Sembremos en el presente mes la acelga, aunque también puede enterrarse durante todo el verano. Quiere tierra mullida y sitio húmedo. Hay que trasplantarla cuando tenga cuatro o cinco hojas untando las raíces con abono fresco. Requiere ser cavada a menudo y estar completamente llena de estiércol [58].

11 Debe sembrarse el puerro durante este mes. Si se quiere del de cortar [59], al cabo de dos meses de estar plantado podrá cortarse dejándolo en su bancal; aunque Columela [60] asegura que incluso el cortable duraría más y mejor si se trasplanta. Además, siempre que se corte, se le ayudará con agua y abono. Si se lo quiere conseguir en bulbo, se trasplantará en octubre el que se haya enterrado en primavera. Hay que sembrarlo en tierra feraz y sobre todo en llanuras, en bancales planos, cavados en profundidad, y muy labrados y abonados. Si se pretende el puerro de cortar, póngase más apretado; si se busca el de bulbo, más diseminado. Debe repasarse con el sacho y arrancarle las
12 hierbas. Cuando tuviera el grosor de un dedo, se trasplantará, sacándole las hojas desde la mitad y arrancando las

está en Col., 11, 3, 42 (André, *Léxique...*, s. v.) podía plantarse también hacia primeros de octubre (cf. X 13, 3).

[58] El término *beta* designa distintas especies del género *Beta* L., *acelga, cardo, remolacha...* (André, *Léxique...*, s. v.). Paladio conoce además una especie silvestre, a la que se refiere en el libro de *Veterinaria* (XIV 3 y 35). Los antiguos relacionaban el nombre con la letra griega «beta» (Col., 10, 251; Is., 17, 10, 5), por el parecido entre ambas.

[59] O sea, el puerro del que se cortan las hojas que vuelven a reproducirse del bulbo enterrado (puerro vivaz). Según Plin., *N. H.* 19, 33, 108, Nerón consumía este puerro para cuidar la voz. La fecha de siembra indicada por Paladio es ostensiblemente diferente de la indicada por Plinio (desde el equinoccio de otoño); Col., 11, 3, 31, también señalaba el mes de enero en zonas cálidas y febrero en las más frías.

[60] Col., 11, 3, 30.

raíces; una vez untado con abono líquido, se pondrá a cuatro o cinco dedos de separación. Así que echa raíces debe cogerse y levantarse un poquito con el sacho para que, al quedar en suspenso, se vea forzado a llenar con el grosor de su bulbo el espacio vacío que encuentra por debajo [61]. Asimismo, si se ponen varias semillas juntas en un sitio, nace un puerro grande de todas ellas. También, si se mete en el bulbo simiente de nabo sin ayuda de hierro y se planta, se dice que crece mucho, y, mejor aún, si se hace esta operación varias veces.

En este mes se siembra la énula allí donde se planta 13
el cañaveral; se siembra, igual que las cañas, con sus ojos —que deben cortarse y cubrirse con una ligera capa de tierra—, en suelo cavado y removido, poniendo en línea los bancales, que es donde conviene enterrar sus ojos. Se deja una separación de tres pies entre ellos.

Plantaremos a lo largo de este mes los bulbos de colo- 14
casia. Quieren terreno húmedo, graso y muy regado. Cerca de fuentes y regatos se crían bien y no se ven afectados por la calidad del suelo si se cultivan permanentemente con agua. Casi siempre pueden echar hojas si, al igual que los cidrales, se protegen del frío poniéndolos a cubierto.

Durante el presente mes se siembra comino y anís, en suelo bien removido al que se mezcla abono. Así que se ha sembrado, quítense a menudo las hierbas.

[61] En época de Plinio (*N. H.* 19, 33, 109) parece que todavía esta práctica era reciente; la fórmula tradicional (también indicada por Col., 11, 3, 31, y *Geop.* 12, 29, 2) consistía en ponerle encima una piedra o teja para forzarle a engrosar la raíz, procedimiento que Paladio recomendaba para las lechugas (II 14, 2).

XXV

Los frutales: el peral

Pondremos vástagos de perales en el mes de febrero en los sitios fríos; en los calurosos, en cambio, en noviembre [62]. En zonas templadas, en el mes de noviembre, hay que sembrar los perales para contar con la ayuda de un suelo regado; de ese modo echan muchísima flor y dan frutos muy grandes. Sin embargo, prefieren nacer precisamente en el suelo que dijimos que convenía al viñedo; en todo caso, de una tierra feraz se
2 consiguen árboles fuertes y muchísima cosecha. Las peras duras como piedras se cree que pierden tal defecto si se siembran en tierra blanda.

El peral que se planta por vástagos sale más bien tarde. Sin embargo, a los que les guste este sistema —a fin de no mezclar las semillas de buena raza con ninguna substancia que tenga el amargo de lo silvestre—, que metan en hoyos grandes vástagos de dos o tres años con raíces, de la misma manera que se plantan los olivos y de tres o cuatro pies de altura sobre el terreno. Deben cortarse sus copas y recubrirlas con una mezcla de arcilla y musgo.

Si alguien siembra pepitas de peras es indudable que necesariamente nacen porque la naturaleza infunde vida a su germen y, al ser eterna, no hay tardanza que le cause hastío; pero para el hombre es muy largo esperar esto,

[62] Sobre las diferentes épocas de plantación del peral, *cf.* PLIN., *N. H.* 17, 29, 131, y *Geop.* 10, 23, 2. Paladio establece las fechas en función del clima, mientras en los textos antes citados (y también en Magón) la fecha se fija según las distintas variedades.

sobre todo porque tardan en nacer y empeoran su buen origen [63].

Por tanto, resultará mejor que en el mes de noviembre 3
se planten vástagos de perales silvestres con sus raíces en fosas bien cavadas, para injertarlos en cuanto hayan prendido. Pues la diferencia es que los que se han plantado con sus vástagos son dulces y tiernos, pero no se conservan demasiado; en cambio, los injertados aguantan el paso del tiempo.

Déjese un espacio de treinta pies entre los perales. Este tipo de árbol, para que prospere, debe cultivarse regándolo a menudo y cavándolo varias veces, hasta el extremo de que en la época que normalmente florece no perderá ninguna de las flores que echó si entonces acude el cava-
dor. Se obtiene muy buen resultado si al cabo del año se 4
le echa un abono cualquiera, si bien parece que el de vaca propicia frutos abundantes y grandes. Hay algunos que mezclan ceniza creyendo que por eso se da un sabor fino a los frutos.

Considero superfluo enumerar las variedades de la especie [64], siendo así que no existe diferencia alguna en su plantación o cultivo.

Si el peral está debilitado, una vez cavado, se hace un agujero a la raíz y en él se introduce un palo de madera,

[63] Debe relacionarse con VIRG., *Georg.* II 57-59: *Iam quae seminibus iactis se sustulit arbos, / tarda venit seris factura nepotibus umbram / pomaque degenerant sucos oblita priores.*

[64] Listas más o menos completas se encuentran en CATÓN, *Agr.* 7, 34, que conoce seis clases, COL., 5, 10, 17-18, que menciona diecisiete, y PLIN., *N. H.* 15, 16, 53-56, que cita cuarenta y cuatro, J. ANDRÉ, *Léxique...*, s. v., señala más de sesenta variedades. Paladio es fiel a su costumbre de omitir enumeraciones (cf. I 6, 14).

o bien se clava en el tronco, después de perforarlo de igual forma, una cuña de pino o, si no lo hay, de roble.

5 Se matan los bichos del árbol que ya hubieran nacido y se impide que vuelvan a nacer vertiendo hiel de toro a las raíces; o, también, si se echan posos recientes de vino añejo a las raíces durante tres días, se consigue que no
6 se esquilmen demasiado los árboles en flor. Si el peral es duro como una piedra, se retirará primero la tierra de las extremidades de las raíces y se apartarán todos los guijarros y así que estén bien separados, se pondrá en su lugar otra tierra tamizada por una criba. Ahora bien, esto da resultado si no se cesa de regar.

En el mes de febrero o marzo se injerta el peral de la manera que se indicó cuando tratamos del injerto: en la corteza y en el tronco. Se injerta con el peral silvestre y el manzano; según algunos, con el almendro y el espino [65]; para Virgilio, con el olmo, el fresno y el membrillero. Según otros, también con el granado, pero haciendo la incisión en el tronco.

7 La púa de peral que se injerta antes del solsticio, debe ser de un año y, antes de hendirla, estar desprovista de hojas y demás partes blandas; en cambio, después del solsticio se injerta la que guarde la última yema. [El peral se injerta con cualquier procedimiento.]

---

[65] Poco parece importar a Paladio la prohibición religiosa de hacer injertos con el espino expresada por Plin., *N. H.* 15, 57: *Neque omnia insita misceri fas est, sicut nec spinas inseri, quando fulgura piari non queunt facile, quotque genera insita fuerit, tot fulgura uno ictu fieri pronuntiatur,* pero tampoco de ello cabe deducir un presunto cristianismo de Paladio. La práctica de injertar el peral y el espino, árboles de textura similar y de la misma familia, como también el injerto de peral y cambrón, sigue practicándose actualmente en el campo. Sobre el injerto con el olmo, cf. Virg., *Georg.* 2, 71.

Las peras se ponen en conserva en buen tiempo desde 8
el día veintidós al veintiocho del cuarto menguante. La fruta recogida seca y a mano desde la segunda hora a la quinta o desde la séptima a la décima —seleccionando escrupulosamente de la que haya caído, la que esté entera, tirando la dura y algo verde— se introduce en un recipiente untado en pez que se cierra con una tapadera y se pone boca abajo enterrándolo en un sitio que tenga cerca agua corriente permanentemente. O también, las que tienen dura la pulpa 9
y la piel se ponen primero en un montón; cuando empiezan a ablandar, se meten en un recipiente de barro bien cocido y untado de pez y, poniéndoles por encima una tapadera, se recubren de yeso. El recipiente se introduce en un hoyo pequeño en un sitio que le dé diariamente el sol. La mayoría conservan las peras metiéndolas entre la paja o el grano. Hay otros que las cogen con sus rabos y en seguida las meten en orzas untadas con pez, y después de cerrar la boca de los recipientes con yeso o pez, las protegen de la intemperie cubriéndolas con arena. Otros conservan las peras en miel [66] para evitar que estén en contacto. Otra fórmula es secar al sol las peras partidas y sin pepitas [67]. Hay algunos que espuman agua salada cuando 10
entra en ebullición por el calor y, después, cuando ya está fría, le echan las peras a conservar; luego, al cabo de un ratito, las sacan y las meten en un jarro con su orificio tapado para conservarlas. O bien se dejan estar en agua

---

[66] La conservación de frutas en miel no aparece antes del comienzo del siglo I a. C.; Columela la recomienda (12, 10, 5), por sus óptimas cualidades de mantenimiento: «Tal es la naturaleza de la miel que detiene la corrupción e impide que se propague; por esa razón conserva también incorruptible por muchos años el cadáver del hombre» (10, 45).

[67] Una especie de «peras pasas» destinadas a la alimentación de la gente del campo, según Col., 12, 14.

fría salada un día y una noche, luego se maceran en agua natural por espacio de dos días y después se guardan bañadas en arrope, vino de uva pasa, o vino dulce.

11 Vino y vinagre de pera: se hace perada [68] metiendo las peras en un saco de malla muy abierta, se machacan y aplastan con pesos o con una prensa. Dura el invierno pero se agria al principio del verano.

El vinagre de peras se hace de este modo: se dejan durante tres días en un montón peras silvestres o de sabor ácido que estén maduras. Después, se meten en un recipiente al que se añade agua de fuente o de lluvia y se deja el recipiente tapado durante treinta días y a medida que se va cogiendo un poco de vinagre para el consumo, se echa otro tanto de agua en sustitución.

12 Zumo de peras: el casto zumo de peras se preparará así: se pisan peras muy maduras con sal gorda. Cuando su carne esté deshecha, se meten en tonelitos, o recipientes de barro embetunados con pez; al cabo de tres meses la pulpa en suspensión desprende un líquido de sabor agradable pero de un color blancuzco. Contra este inconveniente será bueno que al tiempo que se salan, se mezcle una dosis de vino tinto.

El manzano

13 Durante el mes de febrero o marzo plantaremos los manzanos; si la zona es calurosa y seca, en octubre y noviembre. Hay varias clases de ellos que es superfluo enumerar [69]. Requieren suelo graso y fértil, y además que esté dotado de agua por la propia naturaleza mejor que por el riego. Caso de estar en arena

[68] Es también actual la elaboración de *perada* utilizando prensas, como describe Paladio. Diosc., 5, 24, atestigua el valor medicinal, generalmente astringente, del producto.

[69] Cf. III 25, 4 n.

o arcilla, recúrrase al riego. En lugares montañosos deben orientarse al Mediodía. También prosperan en suelos fríos con la ayuda de un clima templado, y tampoco desdeñan estar asentados en lugares incultos y húmedos. El suelo magro y seco da manzanas llenas de bichos y caedizas. Se plantan de todas las formas, igual que los perales, y 14
no precisan ser arados ni cavados; por eso, se aclimatan especialmente bien en los prados.

El excremento de oveja, aunque no lo exigen, es el único que admiten bien, mezclándole, si se quiere, ceniza en polvo. Requieren riegos moderados. La poda les va bien sobre todo para quitar lo seco y lo que haya nacido mal. Este árbol envejece en seguida y en la vejez degenera. 15
Si los frutos son caedizos, los retendrá metiendo una piedra en un orificio de la raíz. Si se da a su copa hiel de lagarto verde [70], no se pudre. Se exterminan los bichos de éste con excremento de cerdo mezclado con orines humanos [71] o con hiel de buey. Y si hay muchos alrededor del árbol, en cuanto se raspen con una almohaza de bronce no vuelven a nacer. Aplíquese bosta de vaca a las zonas que se hayan raspado. Si los frutos están tan apretados 16

[70] La hiel para lograr un efecto mágico, basado en la posibilidad de transmisión de la virtud específica del lagarto, tradicionalmente de buen agüero y capaz de transmitir su color verde, color de la fecundidad, al árbol para evitar que se pudra. También Plinio creía en el efecto mágico del lagarto: *contraque urucas et ne mala putrescant lacerti viridis tangi cacumina iubent (N. H.* 17, 47, 266, texto de gran semejanza, por otra parte, con el de Paladio: *lacertae viridis felle si tangantur cacumina, non putrescit*), encontrándose idéntica afirmación en *Geop.* 10, 18.

[71] Una de las primeras menciones en Paladio sobre el empleo del estiércol humano como fertilizante, producto que ocupaba el segundo puesto en calidad en la clasificación de los distintos abonos en Col., 2, 14. Por lo que respecta a la fuente de este pasaje, en nuestra opinión, es Gargilio Marcial, *Arb.* III 7: *nec minus utile est si effundatur stercus suillum, humano lotio resolutum et radicibus superfusum.*

que sobrecargan las ramas, hay que entresacar los que estén dañados para que la savia alimente a los demás y dé a los buenos el caudal que disipaba en muchos y malos.

17 El manzano puede injertarse de la misma manera que el peral; en el mes de febrero o marzo, y en los demás que se injerta el peral: con el manzano, con el peral, con el ciruelo silvestre, con el ciruelo, con el serbal, con el melocotonero, con el plátano, con el chopo y con el sauce.

Deben seleccionarse escrupulosamente las manzanas que se quieren guardar y ponerlas en sitios oscuros, donde no hay viento, en montones separados, extendiendo previamente por debajo una malla de pajas; estos montones se dividirán en varias partes. Hay otras personas que recomiendan procedimientos diferentes: meterlas una a una en recipientes de barro untados en pez y tapados, rebozarlas en arcilla, untar únicamente sus rabos en greda, distribuirlas en tablas con paja extendida por debajo y cubrirlas por la parte superior con rastrojo.

18 Las manzanas redondas que se llaman «orbiculata» [72], se pueden conservar sin ningún cuidado especial durante todo el año. Hay algunos que sumergen en el pozo o cisterna recipientes de barro bien empecinados y cerrados en los que meten las manzanas. Otros cogen del árbol manzanas sanas y, mojando sus rabos en pez hirviendo, las colocan ordenadamente en el piso poniéndoles por debajo hojas de nogal. Generalmente se esparce serrín de chopo o abeto entre las manzanas. Es obvio que las manzanas de- 19
ben colocarse de modo que quede para abajo la parte del rabo y no tocarlas antes que se vea que se necesitan para el consumo.

El vino [73] y vinagre de manzanas se hace como el de peras que antes señalé [74].

El membrillero

Para plantar membrilleros, la mayor 20
parte de la gente recomienda una época distinta; por lo que a mí respecta, he comprendido por propia experiencia que en Italia, en las cercanías de Roma, durante el mes de febrero o a comienzos de marzo, los vástagos de membrillero con sus raíces, en terreno cavado, arraigan tan bien que normalmente fructifican al año siguiente, a condición de que se hubieran plantado de cierta dimensión [75].

[72] Paladio omite el catálogo de clases de manzanas de sus fuentes y cita sólo las *orbiculatae,* seguramente las mejores, destinadas por eso a conservas (cf. Varr., 1, 59, 1; Col., 5, 10, 19; 12, 47, 5; Plin., *N. H.* 15, 15, 51). La manzana se llamó en latín *malum,* como en dórico, porque fue introducida por los griegos dorios del sur de Italia. Posteriormente, aparece la forma *melum,* muy a menudo en Paladio —Sven., *Unters.,* pág. 116—, adecuando el término a la pronunciación del dialecto griego más importante, el jónico-ático. Pero también esta forma quedó arrinconada (parcialmente: *cast.*: melo-cotón...) cuando pasó a denominarse *pomum, -a,* que, en principio, era el nombre genérico de los frutos en latín, acaparado luego por la manzana que pasó a ser «el fruto por excelencia» (de donde las actuales denominaciones romances fr. y cat., y restos cast. gall. port.: pomar, pumar, poncil, pomelo). Incluso donde se aclimató un determinado tipo de manzanas: *mala Mattiana* (llamadas así por la persona que descubrió el injerto —Plin., *N. H.* 15, 5— o por el lugar —Is., 17, 7, 3—) predominó este otro nombre antecesor del cast. *manzana,* y gall., port. mazá, *maça.* Cf. M. Alvar, «Poma y *Mat(t)iana* en la toponimia de la Península Ibérica», *Actas I Congr. Int. Ling. Rom.,* Lisboa, 1962, págs. 165-203.

[73] También se menciona la sidra en Plin., *N. H.* 14, 19, 103, aunque su uso se limitaba, por lo general, a la medicina.

[74] Cf. Pal., III 25, 11.

[75] El membrillo procede de la isla de Creta, según Plinio *(N. H.* 15, 10, 37), procedencia admitida en general por los antiguos por coincidir la designación del membrillo en griego *(kydonía)* con el nombre de la ciudad cretense. El nombre latino *cydonia* (único usado por Paladio) que alterna en otros autores con *cotonea,* revela ese mismo origen. Según J. André,

En lugares secos y calurosos, plántense a finales de octubre o comienzos de noviembre.

Los membrilleros requieren un lugar frío y húmedo. Si se ponen en uno caluroso, es necesario ayudarlos con
21 riegos. También se dan en climas suaves de tipo medio, entre fríos y calurosos. Prosperan también en llanuras y declives, pero prefieren las pendientes y las depresiones. Hay gente que los planta con sus copas o por estaca, pero en uno y otro caso tardan en salir [76].

Los árboles de membrillo deben ponerse distanciados de forma que cuando bata el viento no gotee uno sobre
22 otro. Mientras son pequeños o cuando se plantan deben ayudarse con estiércol, en cambio a los que son mayores se les echa a las raíces una vez al año ceniza o greda en polvo [77]. El riego permanente propicia que maduren pronto sus frutos y los hace crecer más. Deben regarse cuan-

L'alimentation..., pág. 76, el árbol procede de Armenia, de donde pasó a Grecia algo después del siglo VII a. C., y a finales de s. III a. C. a Italia.

[76] Hay aquí un fallo de composición. Parece en principio referirse a retoños, ramas de la copa *(cacuminibus)* o estaca *(talea),* como tres formas de obtener membrillo. Paladio incomprensiblemente no menciona aquí la plantación de las pepitas e incluso de los propios frutos —salvo como medio curativo, *ibid.*, 23—. En cambio alude a esta operación en XI 12, 9, en el mes de octubre, donde recomienda enterrar membrillos en planteles; a partir de esta indicación debe entenderse que las «plantas con raíces» a las que aquí, ocho libros antes, se refiere, son transplantes del arbolito con sus raíces criado en el plantel.

[77] Fórmula también de un insecticida contra las hormigas en Pal., I 35, 2; en este contexto la greda se emplea para abonar, utilización atestiguada en Varrón, 1, 7, 8, como un procedimiento peculiar de la Galia Transalpina. El pasaje en cuestión ofrece cierta dificultad dado que difícilmente se puede pulverizar la greda, y por eso Pontedra *(ad. loc.)* sospechaba alguna posible corrupción en este texto *(Antiquum esse vitium debet, si est).* Pero Paladio posiblemente se refiere a la greda seca. Además, la greda y la arcilla aparecen a veces confundidas, por ej., I 34,

do no llueve y cavar a su alrededor un foso en el mes de octubre y noviembre en sitios calurosos, en febrero o marzo en los fríos; si no se cavan con frecuencia, se vuelven estériles o empeoran sus frutos. Hay que podarlos, según he comprobado, y quitarles todo lo perjudicial.

Si el árbol está enfermo debe verterse en las raíces alpe- 23
chín [78] mezclado con agua a partes iguales, o cal viva rebajada con greda, o untar el tronco del árbol con resina conservada en pipa mezclada con pez líquida, o también se restablecen poniendo según su tamaño membrillos en número impar junto a las raíces enterrándolos después de haber excavado el árbol. Esta operación hecha cada año los protegerá de daños, pero impedirá una duración prolongada del árbol.

En el mes de febrero se injertan los membrilleros, en 24
el tronco mejor que en la corteza. Admiten injertos de casi todas las especies: del granado, del serbal, y de todos los manzanos que den buenos frutos. Se injertarán los árboles jóvenes que tengan savia, en la corteza. Si son mayores, se injertarán preferiblemente cerca de la raíz donde la corteza y la madera están humedecidas gracias a la tierra que tienen pegada.

3: *cretam quam argillam dicimus,* y X 1, 4: *cretam, id est argillam* (una vez más empleada como abono de primera categoría para el viñedo).

[78] Sobre la utilización del alpechín como insecticida, cf. I 19, 2 (gorgojos); I 35, 2 (mosquitos y limacos), 35, 4 (chinches), 35, 8 (pulgones); II 12, 4 (insectos en general perjudiciales al tronco de la vid). El uso del alpechín está documentado en Roma desde Catón, 93, que establece la precisión de mezclarlo con agua a partes iguales para aplicarlo a las raíces del olivo; o con betún y azufre para sulfatar las viñas *(Agr.* 95, 2). Mezclas de alpechín y agua con otros ingredientes se encuentran también en Col., 5, 10, 10, *Geop.* 10, 48, 4, y Plin., *N. H.* 17, 47, 259, a propósito de las enfermedades de los árboles que trata en una extensa parte del libro 17.

25 Los membrillos deben cogerse maduros y conservarse del siguiente modo: o bien metiéndolos entre dos tejas cerradas con barro por todas partes, o cocidos en arrope o vino de pasas. Hay quienes los conservan envolviendo los que son más grandes en hojas de higuera. Hay otros que los ponen simplemente en sitios secos en los que no haya viento. Otros los cortan en cuatro partes con una caña u objeto de marfil, les quitan todo el carozo y los
26 introducen en miel en un recipiente de barro. Hay gente que los mete enteros en miel, escogiéndolos bastante maduros para conservarlos mediante este procedimiento. Otra fórmula es cubrirlos con mijo o meterlos por separado en pajas. Hay otros que los ponen en recipientes llenos de vino de muy buena clase o bien hacen una mezcla uniforme de vino y arrope a fin de conservar los membrillos. Otros los introducen en tinajas de mosto y luego las cierran, operación que, además, da aroma al vino. Y otros, poniendo por separado los membrillos en tarteras nuevas, los cubren de yeso seco.

El algarrobo

27 El algarrobo se siembra o planta en el mes de febrero y noviembre. Requiere zonas marítimas, calurosas, secas y llanas. Sin embargo, según sé por experiencia, en sitios calurosos produce más si se le ayuda con agua. Puede también plantarse con vástagos. Precisan un hoyo de cierta amplitud. Hay personas que creen que puede injertarse en el mes de febrero con el ciruelo o el almendro. Las algarrobas se conservarán mucho tiempo si se extienden en cañizos [79].

---

[79] Para Col., 5, 10, 20, que es el primer agrónomo que menciona el algarrobo, debía plantarse únicamente en el otoño, antes del solsticio invernal, pero, al igual que Paladio, incluye la algarroba entre las frutas.

El moral

El moral es amigo de la vid [80]. Nace 28
de su propia simiente, pero entonces degenera el fruto y las ramas. Deben plantarse con estaca o con ramas de la copa, preferiblemente con estacas de pie y medio, afiladas por sus dos extremos y untadas con abono. Éstas, después de hacerles sitio con un palo, se introducen cubriéndolas con ceniza mezclada con motas de tierra sin enterrarlas más de cuatro dedos. Se plantan desde mediados de febrero y durante todo el mes de marzo; en sitios calurosos, a finales de octubre o primeros de noviembre, pero, de modo primordial, en primavera: el veintitrés de marzo [81].

Quieren sitios calurosos, de sablón y generalmente ma- 29
rítimos. Difícilmente prenden en toba o arcilla. Se cree que la humedad permanente no favorece a los morales. Prosperan con cavas y abono. Al cabo de tres años hay que podarles lo podrido y seco. Se transplantará, si es fuerte, en el mes de octubre y noviembre, si es tierno, en febrero o marzo. Requiere hoyos de cierta profundidad y distancias suficientes para no oprimirse unos con la sombra de otros.

Algunos dicen que el moral se fertiliza y se desarrolla 30
más si se le hace un agujero al tronco de un extremo al otro y se meten unas cuñas de terebinto por un lado y

---

Las dificultades de clasificación son evidentes en Plinio, que la encuadra con las castañas y frutos de nuez, pero sin identificarlas con ellos *(N. H.* 15, 26, 95).

[80] G. A. Herrera desaconsejaba esta afinidad: «Este árbol no se debe plantar en viñas porque todo el verano se acogen allí muchos tordos... y a causa del moral destruyen las viñas», pero, en cambio, le parecían adecuados para maridar vides *(op. cit.,* págs. 168 y 169).

[81] Cf. Pal., IV 10, 37.

otras de lentisco por el otro. Hacia primeros de octubre hay que descalzar el moral y verter en sus raíces posos muy frescos de vino añejo.

Se injerta con la higuera [82] y con los de su misma especie, únicamente en la corteza. Prende injertado al olmo pero a duras penas se desarrolla [83].

El avellano

31 Los avellanos deben plantarse con sus propios frutos. No hay que echarles más tierra por encima que una capa de dos dedos de espesor. Sin embargo, sé por experiencia que mediante vástagos o retoños dan mejor resultado. Se entierra tanto el vástago como el fruto en el mes de febrero. Crecen en sitios magros, húmedos, fríos e incluso arenosos.

En el mes de julio, hacia el día siete, la avellana está madura.

El sebestén

32 En esta época se siembran los frutos del sebestén [84] —metiéndolos en un tiesto hasta que adquieren el tamaño de un vástago—, en climas templados, tierras sueltas y medios de humedad relativa.

Se injertan el mes de marzo con los serbales y con los ciruelos silvestres.

---

[82] PAL., XV 119-122, 127-128.

[83] También podía injertarse, como dirá posteriormente Paladio, con el cidro (IV 10, 16; XV 109-110) y con el terebinto (XV 13, 5). Todas estas posibilidades (todavía se describen otras en *Geop.* 10, 76, 1) parecen sugerir los progresos producidos en la técnica del injerto, desde la época de Plinio: *Minimum in hac arbore ingenia profecerunt, nec nominibus nec insitis (N. H.* 15, 27, 97; cf. J. ANDRÉ, ed., *op. cit.).*

[84] El sebestén (lat. *myxa,* uno de los términos que se pretendió emparentados con el gall. «ameixa»), llegó a Italia en época de Plinio, que indica su procedencia de Siria *(N. H.* 13, 51; cf. J. ANDRÉ, ed., *op. cit.).*

Sobre los frutales de otros meses

También ahora se plantan e injertan los acerolos y se entierran los huesos de duraznos o vástagos de la misma especie, y, además, se transplantan y pueden injertarse. También se planta el níspero y 33
los huesos de ciruelas. Incluso, en medios templados, es buena época de plantar la higuera, así como también, en este mes, el serbal; y, además, de enterrar en los planteles las semillas del almendro y de injertarlos ahora, en climas templados, a primeros de mes; en los fríos, a finales. Pero, en todo caso, preparando las púas antes de que germinen. También puede ahora plantarse e injertarse el alfónsigo, y enterrarse el fruto de los castaños. Asimismo, los nogales pueden todavía ahora ponerse en los viveros y ser injertados; en lugares fríos y húmedos podrán plantarse ahora los pinos.

XXVI

La cría de cerdos

Ahora principalmente deberán ayuntarse los verracos con las hembras [85]. Hay que seleccionar los que son fuertes y gruesos, más rollizos que alargados, de vientres y cachas voluminosas, de jeta corta, de papada gruesa, encelados y de un año para que puedan ir a las hembras hasta los cuatro.

---

[85] De un modo sistemático la cría de los cerdos había sido estudiada por VARRÓN, 2, 9; COL., 7, 9, y PLIN., en un extenso pasaje del libro VIII, tomando como fuente a Varrón; las indicaciones de Columela van a ser recogidas por Paladio con excepción de las referentes a la castración, árboles de cuyo fruto se alimentan los cerdos, y recomendaciones sobre las condiciones que debe reunir el porquero (cf. SVEN., «De Auct...» I, págs. 149-150).

Por lo que respecta a las puercas deben seleccionarse las de lomo alargado y vientre capaz de dilatarse para sostener el peso de las crías; por lo demás, igual que los ve-
2 rracos. Ahora bien, en zonas frías, las de cerdas abundantes y negras; en las templadas, de las que les salgan.

La puerca paridera podrá estar en gravidez hasta los siete años; deberá comenzar al año a concebir. Paren al cumplirse el cuarto mes, cuando empieza el quinto [86]. Por lo tanto, quedan preñadas, según indiqué, en el mes de febrero de modo que sus crías se alimenten de hierbas bastante grandes y del rastrojo subsiguiente. Cuando hay posibilidad de transacción [87], vendiéndolos a medida que nacen, las madres se recuperan pronto para una nueva preñez.

3 Es ésta una especie que puede aclimatarse en todos los lugares, si bien en terrenos encharcados mejor que en los secos y principalmente donde hay bosques de árboles frutales para que se sustenten de frutos que van madurando sucesivamente en distintas estaciones del año.

Se alimentan de raíces de cañas o juncos y sobre todo en sitios de pradera. Pero cuando la alimentación es insuficiente, durante el invierno, hay que darles de vez en cuando bellotas, castañas y las sobras que no valgan de los demás frutos; y, sobre todo, durante la primavera, cuando

[86] Para Varrón *(ibid.)* el parto tenía lugar al cuarto mes, lo que es más conforme a la realidad. Sin embargo, la indicación de Paladio, tomada de Col., 7, 9, 1, posee una transmisión manuscrita firme que impide modificar el pasaje (recuérdese que, a propósito de los faisanes —I 29, 2—, Paladio se excedía también en los cálculos).

[87] Sólo en el caso de que la propiedad estuviese en las inmediaciones de una ciudad, Columela *(ibid.)* estimaba que debían venderse los cochinillos. Quizás en el mismo sentido haya que interpretar la frase inicial de Paladio *(ubi facultas est transigendi)* que, en cualquier caso, indica que todavía en su época no hay un sistema económico autárquico sino que las transacciones de animales estaban en uso (cf. I 26, 1).

el verde está tierno y lleno de leche, que generalmente daña a los cerdos.

No deben encerrarse las cerdas en rebaño, como otros 4
animales, sino que se les harán pocilgas bajo cobertizos para que cada madre esté encerrada individualmente y, al estar a resguardo, defienda del frío a la camada que cría. Dichas pocilgas estarán descubiertas por la parte superior para que el pastor compruebe cuando quiera el número y acuda de vez en cuando a quitar las crías que estén aplastadas por la madre. Tendrá cuidado, además, de encerrar con cada madre los correspondientes lechones, si bien no debe criar más de ocho, como recomienda Columela. Para mí, en cambio, resulta más práctico por propia expe- 5
riencia que la cerda que tiene bastante pasto alimente a seis como máximo, ya que aunque pudiera criar más, sin embargo, se debilitaría amamantando un número mayor [88].

En los cerdos hay además la ventaja de que metiéndolos en viñas que aún no hayan brotado o bien después de hecha la vendimia parecen cavadores diligentes en acabar con la hierba.

XXVII

Otra receta sobre el vino de mirto

A comienzos de este mes se hará vino de mirto con esta otra receta [89]: se echa en un recipiente diez sextarios de vino añejo y se añadirá cinco libras de bayas de mirto. Cuando hayan pasado mezclados un período de veintidós días, durante los cuales conviene agitar el recipiente diariamente, se colará por un cesto de

[88] Col., 7, 9, 13. Cf. Pal., I 28, 5, donde también reduce ostensiblemente las cifras de su fuente.

[89] Cf. Pal., II 18; VIII 6, 2 n.

palma y a los diez sextarios en cuestión se añadirán cinco pesos de miel muy buena y muy bien filtrada.

XXVIII

La vid triacal

Se preparará una vid triacal [90], pues su eficacia es tal que el vino, vinagre, uva o la ceniza de sus sarmientos servirá de antídoto contra las mordeduras de todos los animales [91]. Hágase, pues, así: al sarmiento que se va a plantar se le hace una hendidura de tres dedos de longitud en la parte inferior y, sacando la médula, se aplica en su lugar la medicina triacal. Después se mete en tierra bien atado con un nudo.

2 Hay algunos que, cuando los sarmientos ya están llenos del medicamento, los meten en el bulbo de una cebolla y los entierran de tal guisa. Otros vierten sobre las raíces

[90] Desde comienzos de nuestra era la triaca, cuyo descubrimiento se atribuye a un médico contemporáneo de Nerón, fue el antídoto de mayor difusión contra los venenos. Su fórmula, alterada según las épocas, fue adquiriendo progresiva complejidad al entrar en su composición mayor número de ingredientes. Tal complejidad arranca de la época helenística, con su tendencia a utilizar medicamentos compuestos (frente a la simplicidad característica de las recetas del *Corpus Hippocraticum)* por influencia de la escuela empírica (cf. L. Gil, *Therapeia. La medicina popular en el mundo clásico,* Madrid, 1969, págs. 67 y 190). El capítulo de Pal. procede, en general, de *Geop.* 4, 8.

[91] Todavía G. A. Herrera —*op. cit.*, págs. 72-73— admitía la eficacia de la vid triacal, siguiendo la enseñanza de Paladio y Abencenif (éste seguramente inspirándose en Paladio), sobre la aplicación de la ceniza del sarmiento. Plinio contempla únicamente el valor medicinal de las uvas, vino *(N. H.* 14, 117), vinagre e incluso pámpanos (23, 14) de la vid triacal contra las mordeduras de serpientes.

de la vid el líquido contravenenoso. Sin embargo, si de tal vid se coge un sarmiento para transplantar, no tiene las propiedades medicinales de la madre. Convendrá, pues, reforzar el jugo que va debilitándose a base de repetidos riegos de triaca.

XXIX

Sobre la uva sin pepitas

Hay una clase espléndida de uva que carece de pepitas dentro [92]. Por esta razón sucede que puede tragarse con sumo agrado sin ningún obstáculo, como un todo, el contenido de todas las uvas. Se consigue, por lo demás, según los técnicos griegos, sustituyendo la naturaleza por un artificio, mediante el siguiente procedimiento: al sarmiento que se ha de enterrar, deberá hacérsele una hendidura de otro tanto de lo que quede oculto en tierra y extrayéndole toda la médula y vaciándolo cuidadosamente se vuelven a pegar los bordes de la zona hendida y se entierran tras liarlos con una atadura; con todo, 2
recomiendan que la atadura se haga con papiro e introducirlo luego en tierra húmeda.

Algunos, aún más detallistas, atando el sarmiento por donde se rajó, lo meten dentro del bulbo de una cebolla y afirman que gracias a ello pueden prender con más facilidad todos los que se hayan sembrado. Otros, en el tiem- 3
po de podar las vides, vacían un sarmiento fértil en la pro-

[92] El procedimiento que Paladio recomienda para obtener las antecesoras de las que hoy conocemos como «uvas de Corinto», se encuentra con algunas variantes en Col., *Arb.* 9, 3; *Geop.* 4, 7, 1, y Plin., *N. H.* 17, 35, 162. Para este último autor se trataba de un método recién inventado.

pia cepa, al podarla, y sacándole como pueden la médula de arriba a abajo, sin partirlo, lo atan ajustándole una caña para que no dé la vuelta. Luego, en la parte abierta, vierten «opos Quirenaicos» [93] (así lo denominan los griegos) previamente disuelto en agua hasta que adquiera el cuerpo del vino cocido y cada ocho días repiten la operación hasta que despuntan los nuevos brotes de la vid.

Los griegos afirman que también puede hacerse otro tanto en granados y en cerezos. Precisa comprobación.

XXX

La vid demasido lacrimosa

A las vides que se pudren por exceso de lágrimas y que al llorar quitan fuerza al fruto, recomiendan los griegos que se les haga una cavidad abriendo la cepa. Si no diera resultado, cortar la madera gruesa de sus raíces para que la herida efectuada surta efecto medicinal. Luego, se unta bien la llaga del corte con alpechín desalado, cocido hasta evaporar la mitad y enfriado, y se le echa vinagre fuerte.

[93] Se trata del laserpicio, según documenta Celio Aureliano, *Acutar.* 8: *Laser, quem Graeci opon Cyrenaicum vocant.* El parecido formal entre *opon* y *opium,* motivó confusiones con el opio; así en las antiguas versiones hispanas (cf. Introd.).

XXXI

Otra elaboración del vino de mirto entre los griegos

Los griegos recomiendan preparar vino de mirto del modo siguiente [94]: se echan en un lienzo ocho onzas de bayas de mirto maduras, secadas a la sombra y posteriormente machacadas, se dejan en infusión en vino, se unta el recipiente y se tapa; cuando hayan estado varios días así, se saca y se usa.

Hay algunos que pisan o prensan en sitios muy secos 2
bayas de mirto cogiéndolas maduras cuando no llueve y mezclan con el vino una dosis de ocho cótilas por cada ánfora de vino. Dicho vino resulta además curativo cuando hay que usar astringentes: reconstituye la debilidad estomacal, inhibe los vómitos de sangre, corta la diarrea y endurece terapéuticamente las deyecciones líquidas.

[94] Las dos recetas de este capítulo guardan entre sí muy poca diferencia con respecto a las anteriores (II 18; III 27): la ausencia de miel es la principal característica de la fórmula a la griega. Las bayas de mirto (*M. communis* L.) o arrayán entran en la actualidad en varios preparados farmacéuticos por sus propiedades astringentes, que, lógicamente, deberían verse aumentadas en esta última fórmula al suprimirse el elemento laxante de la miel. Recetas similares para la elaboración de vino de arrayán, en COL., 12, 38.

XXXII

Para que nazcan espontáneamente vinos aromáticos

Se dice que de las cepas sale por generación espontánea vino aromático de pimienta, de ajenjo, de rosas o de violetas, de modo que la naturaleza asume el papel que normalmente cumple el trabajo, si se conservan los sarmientos a remojo en un recipiente semilleno de las susodichas bebidas y al tiempo se disuelve tierra vegetal, a modo de lejía, hasta que los ojos de los sarmientos comiencen a salir. Luego se entierran los sarmientos con yemas, como el resto de las vides, en el sitio que se quiera [95].

XXXIII

Para que nazcan racimos variados

Para que una cepa pueda producir racimos blancos y negros, los griegos indicaron que debía procederse así: si hay cepas contiguas negras y blancas, cuando se poden, únanse entre ellos los sarmientos de ambas partiéndolos de modo que, ajustando las yemas centrales de uno y otro sarmiento, se pueda hacer uno solo. Luego se atará fuerte con un papiro y se tendrá la

[95] Técnica similar en *Geop.* 4, y CATÓN, *Agr.* 114. En este último autor el método consistía en echar a las raíces eléboro triturado o también en poner ramilletes de eléboro alrededor de la raíz *(Agr.* 115); en cualquier caso, se obtenía una bebida laxante. También tienen propiedades curativas los vinos aromáticos que figuran en el presente capítulo de Paladio, que volverá sobre este tema en XI 14 (cf. XI 15, 1; 19, 1).

precaución de extender una ligera capa de tierra húmeda y de regar cada tres días hasta que despunte el germen de la nueva hoja. Después, pasado el tiempo, si se quiere, se continuará el procedimiento con varios sarmientos.

XXXIV

Las horas

Este mes concuerda con el de noviembre en la duración de las horas, que recogemos en la siguiente enumeración:

Hora I	XXVII pies
hora II	XVII pies
hora III	XIII pies
hora IV	X pies
hora V	VIII pies
hora VI	VII pies
hora VII	VIII pies
hora VIII	X pies
hora IX	XIII pies
hora X	XVII pies
hora XI	XXVII pies

LIBRO IV

MES DE MARZO

ÍNDICE

I

La poda, injerto y acodo de viñas

En este mes, en sitios fríos se realizará la poda de las cepas, de la que hemos hablado extensamente en el mes de febrero [1], hasta tanto empiecen a notarse las yemas. Ahora conviene injertar las cepas, cuando las vides sueltan un líquido no aguado sino espeso. Por eso, observaremos que el patrón que va a ser injertado sea fuerte y esté rebosante de savia nutritiva y no esté seco por viejo o por haber sufrido algún daño; además, que las púas que se cortan de la cepa para ser injertadas sean consistentes, redondas y con yemas apiñadas y abundantes, si bien son suficientes tres yemas por injerto.

La púa debe rasparse hasta quedar del tamaño de dos 2
dedos de modo que quede la corteza exclusivamente por un lado. Hay algunos que no dejan la médula al descubierto, sino que la afilan un poquito de modo que el corte termine suavemente en punta y la parte de corteza se acople a la corteza de su nueva madre. El nudo inferior debe introducirse de forma que quede pegado junto al tronco. Dicho nudo mirará a la parte de fuera y se unirá con una atadura de mimbre mojado y, por encima, con barro mezclado con paja; hay que defenderlo mediante alguna protección de los vientos y del sol, para que ni aquéllos lo batan ni éste lo queme.

[1] Cf. III 12-15.

3 Así que haya comenzado el calor del día, hay que echar, de vez en cuando, un poco de agua justamente en la punta de la atadura, a eso del atardecer, para que, gracias a este alimento, reviva frente a los rigores del bochorno ambiental.

Cuando el germen haya brotado y tenga cierto desarrollo, hay que atarlo con ayuda de una caña para evitar que cualquier sacudida quebrante la frágil vida del sarmiento que está brotando, y así que haya salido con un grado de consistencia algo mayor, conviene cortar las ligaduras, para que no opriman el desarrollo del germen que es muy tierno, por causa del nudo de una atadura fuerte.

4 Hay algunos que injertan bajo tierra a medio pie de profundidad las púas de la vid después de cavarla y la recalzan con un montón de tierra de modo que con ello llegue la alimentación, además de a la madre, tambien a los nuevos sarmientos. Otros aseguran que vale más injertar a ras de tierra ya que, cuanto más alto, con mayor dificultad prenden.

Hasta mediados o hasta el equinoccio deben acodarse las vides en los lugares fríos, bien sea en terrenos cavados por entero, en surcos o en hoyos de la manera que se dijo [2].

II

La escarda de los prados en las zonas frías y la roturación de los campos

Ahora en sitios frescos hay que escardar y acondicionar los prados. En lugares muy fríos conviene roturar y labrar las colinas fértiles y los terrenos pantanosos y además volver a arar los barbechos que se hicieron en el mes de enero.

[2] Cf. III 9, 1; 10; 11.

III

La siembra del panizo y el mijo y sus instrucciones

En zonas calurosas y secas sembraremos el panizo [3] y el mijo. Quieren poca tierra y suelta, y no sólo se dan en el sablón sino incluso en terreno arenoso con tal de que se siembren en clima húmedo y suelo regado, ya que rechazan la tierra seca y arcillosa. Hay que escardarles a menudo las hierbas.

Con cinco sextarios se cubrirá una yugada de extensión.

IV

La siembra del garbanzo y sus normas

Debemos sembrar ahora los dos tipos de garbanzo [4] en zona muy fértil y en clima húmedo. Hay que dejarlos a remojo de víspera para que puedan nacer antes. Con tres modios se sembrará una yugada. Dicen los griegos que el garbanzo sale grande si se po-

[3] *Panicium (Setaria Italica* P. B.; André, *Léxique...*, s. v.). Desde antiguo asociado al mijo (Cat., *Agr.* 6, 1) en cultivo y aplicaciones. Plin., *N. H.* 18, 54 indica que ambos servían para hacer un pan tosco; acaso ese uso motivó la falsa etimología isidoriana (17, 13), relacionándolo con *panis: panicium dictum quod... ex eo panis vice homines sustententur).*

[4] Los autores latinos mencionan distintos tipos de garbanzos que no siempre tienen correspondencia exacta en número y en denominación. Paladio se refiere a dos clases *(cicer utrumque)* mientras su fuente: Col., 2, 10, 19-20, distingue tres: *cicer aut cicercula, quae piso est similis,* cuya siembra se efectuaba en enero, el *cicer arietillum* y el *cicer punicum,* que se sembraban en marzo. A estos dos últimos son a los que alude aquí Paladio, mientras que el primero era, en realidad, una variedad distinta *(Lathyrus Sativus* L.) de la que Paladio ya se había ocupado en otro lugar (II 5), aunque su nombre *(cicercula,* diminut. de *cicer/ cicera* (fem.), como *cepulla* de *cepa)* podía prestarse a confusiones y ambigüedades.

ne en maceración de víspera en agua templada, que también gusta de parajes marítimos y que nacen antes si se siembran en otoño.

V

El cáñamo

También en este mes, hasta el equinoccio primaveral, sembraremos el cáñamo por el procedimiento que se trató en febrero [5].

VI

La «cicera» [6]

Ahora se siembra la galgana, que sólo se distingue de la almorta por el color, que es más oscuro y más negro, en terreno roturado o binado, y fértil. Ocuparemos una yugada con tres o cuatro modios, o incluso con dos.

---

[5] Cf. III 5.

[6] *Cicera* es una variedad de *cicercula* (que da en cast.: cicercha; cult. cicércula: la almorta) como notan Paladio y Col., 2, 10, 35. La *cicercula* corresponde al *Lathyrus sativus* L., mientras *cicera,* según la descripción de su tono oscuro, al *Lathyrus cicera* L., probablemente la galgana o cícera. La distinción entre los términos *cicera* y *cicercula* no es siempre precisa en latín: Plin., *N. H.* 18, 124, menciona un tipo de *cicercula* (sic) negra, que seguramente corresponde a esta *cicera,* que según Col. *—ibid.—* se utilizaba como forraje para el vacuno en la Bética y también para la alimentación humana. La equivalencia de *cicera y cicercula* era ya difícil para los primeros traductores que glosaban así los términos: *«çiçera, çiçercula,* aquestas dos legumbres yo no he fallado que sean conoscidas en Catalunya. Mas en algunas sinónimas he fallado çiçèrcula tomado por pesoles». La inestabilidad terminológica se muestra en los diccionarios clásicos lat. - esp.: Valbuena y Raimundo de Miguel distinguen *cicera* = almorta, *cicercula* = garbanzo menudo; Blánquez: *cicera* = arveja, *cicercula* = arveja pequeña. A su vez, en castellano *arveja y almorta* son sólo parcialmente sinónimos, según zonas.

VII

El desterronamiento y la cava de las vides nuevas. Rodrigamiento y sujeción de las cepas

En este mes se empieza a desterronar la vid nueva, labor que hay que hacer ahora y sucesivamente todos los primeros de mes hasta octubre, no sólo por causa de las hierbas, sino porque la joven plantita no esté costreñida por una tierra apelmazada. Deben arrancarse las raíces del césped, que hacen muchísimo daño a las cepas.

Ahora debe realizarse la cava de los viñedos en los si- 2
tios fríos, y hay que rodrigar y atar las cepas. Ahora bien, a la vid nueva la sostendremos con ataduras flojas, ya que, como es blanda, los lazos apretados la cortan.

Póngase un rodrigón fuerte a las cepas más grandes, y a las más pequeñas uno menor. Colóquese por el lado del aquilón para evitar el inconveniente de la sombra y en zona fría a una distancia de cuatro dedos o bien a medio pie de la cepa, para que pueda cavarse por todo su alrededor.

Modo de renovar una cepa vieja

Alguna gente, tratando de reemplazar 3
las cepas viejas, las trocha ahora, ligeramente por encima de la tierra, pero es perjudicial porque generalmente una herida tan amplia la pudre el sol y el rocío. Por consiguiente, se renovará de la siguiente manera: en primer lugar, se descalzarán a mayor profundidad hasta que aparezca la nudosidad. Después, se corta bajo tierra por encima de las nudosidades, para que al estar resguardada del frío y del sol no corra ningún riesgo; esto hay que hacerlo si la vid es de muy buena calidad y si está bien plantada; en otro caso, será preferible injertarla con púas de buena clase. Haremos todo lo antedicho a

primeros de mes en sitios calurosos; en los fríos, en cambio, después de mediados.

Modo de restablecer las vides enfermas

4 Las cepas enfermas y aquellas en las que el fruto se seca se rodearán de un foso y se les echará orina añeja; o también se les pondrá ceniza de sarmiento o de roble mezclada con vinagre, o bien se abonarán después de cortarlas a ras de suelo dejando las que salen más fuertes.

Fórmula para curar las cepas dañadas por la azada

5 Cuando una cepa resulta herida por un azadón o una herramienta, aplica a la herida, si está a nivel del suelo, excremento de oveja o de cabra y luego procura que cierre echándole tierra y cavando a su alrededor. Si está herida en la raíz, se cava y se echa abono líquido.

VIII

El tratamiento de los olivos con alpechín y demás cuidados

Ahora a los olivos agostados se les echa alpechín desalado alrededor de sus raíces. Para los árboles de mayor tamaño, según indica Columela [7], son suficientes seis congios, para los medianos cuatro y para los demás a ojo. Hay algunos que por cada árbol grande ponen dos cestas de vainas de haba, otros vierten junto al tronco la cantidad que calculan suficiente de orina humana añeja y forman de inmediato un hoyo en forma de mortero junto al árbol, sobre todo en los sitios secos, cubriendo previamente el tronco.

[7] Cf. Col., 11, 2, 29.

Al olivo estéril se le hará una perforación con el tala- 2
dro galo. Luego se cogen dos ramas de un árbol fructífero, del lado sur, se introducen las dos ajustadamente en el agujero y, después de cortar lo que sobresale, se tapará cuidadosamente con lodo mezclado con paja.

Si están frondosos pero sin fruto, cláveseles en las raíces un palo de acebuche [8], o una piedra, o bien unas astillas de pino o de roble.

También ahora, para los que tienen esa costumbre, es conveniente volver a escardar el trigo.

Es el momento de que en sitios fríos se hagan los viveros, que se señalaron en febrero, de bayas y semillas, y de acondicionar bien los rosales, a primeros de mes.

IX

Las huertas

Ahora las huertas admiten muy bien los primeros cuidados. En el mes de marzo se siembra el cardo [9]; quiere tierra abonada y suelta, aunque pueda darse mejor en tierra densa; además, el plantarlos en suelo compacto les sirve contra los topos, para evitar que la tierra sea perforada con facilidad por estos bichos perjudiciales.

Deben sembrarse los cardos en luna creciente, en un ban- 2
cal previamente preparado y separando las semillas por un

[8] Cf. XI 8, 2; XV 53.

[9] El cardo *(Cynara Cardunculus* L.) cultivado, se sembraba en marzo pero se plantaba en octubre (cf. XI 11, 1); ambas fechas son también las de Col., 11, 3, 8. Paladio utiliza únicamente el término *carduus,* sin mención del sinónimo *cinara,* usual en Columela (la fuente de Pal. es, como en general en los caps. de horticultura —cf. Introd.—, Gargilio Marcial).

espacio de medio pie. Hay que tener cuidado de no poner las semillas al revés porque nacerán pequeños, torcidos y duros. No hay que meterlas hondo, sino introducirlas apretándolas con tres dedos hasta que la tierra llegue a los primeros nudillos. Después se entierran ligeramente y se arrancan las hierbas a menudo hasta que se afiancen las plantas, y se riegan si viene el calor.

3 Si se machacan las puntas de las semillas, carecerán de pinchos. Asimismo, si se ponen a remojo durante tres días en aceite de laurel, nardo, opobálsamo, jugo de rosas o de almáciga y se introdujeran así que estén secas, nacen con el sabor del ungüento en que se impregnaron las semillas. Es bueno quitar cada año los renuevos del tallo para no agotar a las madres y distribuir los vástagos por otras zonas; si bien deben arrancarse con una parte de raíz. Los que se reserven para recoger semilla, quitándoles todos los pimpollos y la corteza, deberán taparse por encima con una teja, pues generalmente las semillas perecen con el sol o las lluvias.

4 Contra los topos va bien tener unos cuantos gatos en medio de los cardizales. Hay muchos que tienen comadrejas amaestradas, otros llenan las toperas con almagre y jugo de cohombro silvestre, y no son pocos los que abren junto a las huras de los topos varias cavernas para que escapen asustados por la entrada del sol. Generalmente les ponen en su entrada lazos sujetándolos con cerdas.

5 También en este mes es buena época de sembrar la cebolla de Chipre y el ajo y, además, las cebollas, la «cunila» en sitios fríos, y el eneldo. También ahora se siembran o plantan muy bien la mostaza y las coles; y se siembra la malva. Se trasplantan el rábano silvestre y las plantas de orégano. Puede sembrarse lechuga, acelga, puerro y alcaparra, amén de ajedrea y mastuerzo. Además hay algunos que siembran escarolas y rábanos para consumir en verano.

Es el tiempo de sembrar los melones [10], espaciándolos. 6
Las semillas distarán unas de otras dos pies en los lugares labrados o cavados, especialmente en la arena. Deben macerarse dichas semillas durante tres días en vino mezclado con miel y leche; después, cuando ya estén secas, sembrarlas: así saldrán más tiernos, e incluso aromáticos si se meten sus pepitas varios días entre pétalos secos de rosa.

También ahora se siembran los cohombros en surcos 7
separados de medio pie de altura por tres de ancho. Se dejan entre los surcos ocho pies de espacio sin trabajar por donde puedan extenderse. Les convienen las hierbas, por eso no precisan sachadura ni escarda.

Si se ponen en maceración las semillas en leche de oveja y vino mezclado con miel, nacerán dulces y blancos [11]. Se producen alargados y tiernos si se les pone agua a dos

[10] Desconocidos en gran parte de la Antigüedad, una de las primeras menciones aparece en Plinio, que dice haber oído que eran una variedad espontánea de cohombros y atestigua que el fruto empezaba a ser conocido en su época. Laguna *(op. cit.)*, en su anotación a DIOSC., II 219, señala acertadamente: «Persuádense muchos Médicos excellentes que los Melones no fueron conocidos de los antiguos: mas yo soy de contraria opinión, por cuanto Plinio y Galeno tratan de ellos. Primera mente Plinio en el cap. V. del libro XIX».

[11] Análogo procedimiento para evitar el sabor amargo (cf. Is., *Et.* 17, 10, 16, *Cucumeres, quod sint interdum amari; qui dulces nasci perhibentur, si lacte mellito eorum semen infundatur)* en COL., 11, 3, 51, *tener et iucundissimus fit si antequam seras, semen eius lacte maceres. Nonnulli... aqua mulsa idem faciunt*, y PLIN., *N. H.* 19, 64: *lacte mulso semine eorum biduo macerato... ut dulciores fiant.* El texto de Paladio añade unas precisiones *(semina si ovillo lacte et mulsa maceres, dulces nascentur et candidi)* que no aparecen en Col. ni en Plinio (cf. *ibid.* 4, 9, 9), ni tampoco las recoge Isidoro, cuyo texto no parece directamente inspirado en ninguno de los precedentes.

palmos por debajo de ellos en un recipiente abierto: al precipitarse al agua, adquirirán esa forma.

8 Nacerán sin pepitas si previamente se untan sus semillas en aceite de sabina, y si se machacan triturándolas con la hierba que se llama «culex» [12]. Algunos introducen la flor del cohombro con la punta del tallo en una caña a la que han perforado previamente todos los nudos; allí el cohombro crece estirado a todo lo largo de ella. Teme tanto al aceite que si se le pone a su lado se dobla como un anzuelo. Cuando truena, por una especie de temor, se da la vuelta. Si la flor, tal cual está en su planta, se mete en una horma de barro y se ata, el cohombro tomará una forma igual que el rostro de la persona o animal que tuviera el molde. Todo esto lo afirma Gargilio Marcial.

9 Columela [13] recomienda que si tenemos zarzas o férulas en un lugar abierto y abonado, cortándolas a flor de tierra después del equinoccio de otoño y haciéndoles un agujero con un palo de madera, les metamos abono dentro de la médula y les añadamos semilla de cohombro; como consecuencia, pueden dar frutos que no perecen siquiera en pleno frío.

10 En este mes, hacia primeros de abril, sembraremos los espárragos en un sitio fértil, húmedo y labrado, de modo que, en hoyitos pequeños dispuestos en línea recta, pongamos dos o tres granos separados por un espacio de medio pie. Después se cubrirá el suelo con estiércol y se arrancarán a menudo las hierbas, o bien durante el invierno se

[12] Esta hierba no está clasificada.

[13] Columela (11, 3, 53) atribuye a Bolo Mendesio este procedimiento destinado a conservar los cohombros, que evitaba el cultivarlos en tiestos o cestas en el interior de la casa, enterrados, luego, en las eras: «así —dice Columela— se daba cohombro a Tiberio César, casi todo el año».

echará por encima una capa de paja que debe quitarse en la primavera. De aquí al cabo de un trienio nacerán los espárragos.

Ahora bien, es un método más expeditivo poner las raí- 11
ces de espárrago para que den pronto fruto. Éstas se logran del siguiente modo: después de mediados de febrero, y en un lugar fértil y abonado, pones en cada hoyo las semillas de espárrago que puedas coger con tres dedos y las entierras un poco. Al unirse forman una raíz entrelazada que se llama «esponja». Ahora bien, tarda en nacer porque durante dos años debe criarse en su semillero con estiércol y frecuentes escardas. Después, pasado el equinoccio de otoño, se trasplantará y, en primavera, dará espárragos. Será más útil comprarlas que cultivarlas, con tan larga espera. En todo caso, las pondremos en surcos; si son lugares secos, en el centro de los surcos, si son húmedos, en su cresta.

El agua debe solamente regar a su paso las raíces de 12
los espárragos y no quedar detenida. Los primeros espárragos que echen deben troncharse sin arrancarlos, para evitar mover la esponja, que es débil todavía; en los años siguientes hay que arrancarlos para abrir las yemas germinativas, porque, si en lo sucesivo se siguen tronchando, los lugares que solían ser fértiles dejarán de serlo, al quedar la raíz del espárrago. Darán fruto y se dejarán para el otoño los que se quieran para coger semillas en primavera. Después, se prende fuego a los tallos y, luego, hacia el invierno, se echará estiércol y ceniza a las esponjas.

En este mes, en sitios camperos, se siembra la ruda [14], 13
que se conforma con que se le eche simplemente ceniza.

[14] La ruda aparece muchas veces rodeada de prácticas mágicas; así también en PAL., I 24, 3; IV 10, 30. Es probable que estos usos se hayan

Quiere lugares elevados de donde se deslice el agua. Si se ponen las semillas todavía cerradas con sus envolturas, deberán enterrarse a mano una a una; si ya están peladas, se sembrarán a voleo y se cubrirán enterrándolas con el rastrillo. Las coles que hayan nacido de semillas cerradas serán más fuertes pero nacerán tarde.

14 Los esquejes que se corten con la parte correspondiente de corteza durante la primavera servirán para plantar, en cambio, si se trasplanta entera, morirá. Algunos los introducen en un haba agujereada o en un bulbo, y los entierran así para que se críen a costa de la fertilidad ajena. La acompañan además de maldiciones [15] y la siembran, sobre todo, en tierra de ladrillo suelto, porque es segurísimo que da resultado; pero, según dicen, saldrá aún mejor la furtiva [16]. A la sombra de la higuera se encuentra muy

originado por la reacción de escozor que produce la ruda sobre la piel humana (Col., 10, 3, 30; Plin., *N. H.* 19, 157); desde esta observación científica, extrapolada en ocasiones a terrenos mágicos, fue factible su aplicación, en estado silvestre, como fármaco, descrita entre otros, por Diosc., III 48. En la anotación de Laguna *(op. cit.,* pág. 299) se reconocen sus propiedades medicinales, pero todavía se añade una apostilla final: «Dizen algunos, que tiene la ruda gran fuerça contra los malignos espíritus y contra toda suerte de hechicería».

[15] Esta curiosa recomendación está relacionada con el poder mágico de la palabra. Otras similares —pero siempre tratándose de productos que se dan en abundancia, quizás para corregir una fertilidad excesiva— se encuentran en Plin., *N. H.* 19, 120, donde recomienda sembrar la albahaca con maldiciones e injurias, y refiere además cómo los que iban sembrando cominos, hacían al tiempo imprecaciones para que no brotaran. Otras veces la plegaria es positiva y se pide que el producto nazca en abundancia (por ejemplo, en Col., 11, 3, 62, el sembrador ruega que nazcan nabas para él y para sus vecinos).

[16] Plin., *N. H.* 19, 123: *Rutam furtivam tantum provenire fertilius putant.*

a gusto y no requiere que se le caven las hierbas sino que se le arranquen. Rechaza el contacto de la mujer impura [17].

A partir de este mes y durante todo el de octubre se 15
siembra el culantro. Quiere tierra grasa, aunque también se da en suelo magro. La semilla que sea más vieja se considera mejor. Gusta del agua. Bien sembrado, nacerá con cualquier tipo de verdura.

En este mes debe sembrarse la calabaza. Quiere suelo 16
graso, húmedo, abonado y suelto. Es característico de las calabazas que las semillas que nacen en su punta producen calabazas alargadas y delgadas; en cambio, las que estaban en el cogollo las dan más gruesas, y, las del fondo, aplastadas, si se entierran con las puntas hacia abajo. Cuando hayan comenzado a crecer ayúdense con rodrigones. Las que se guardan para semilla quedarán colgadas en su cepa hasta el invierno y después de arrancadas se pondrán al sol o a ahumar. En otro caso, las semillas se pierden al pudrirse.

Durante este mes, se siembra el bledo en cualquier tipo 17
de suelo, con tal que sea cultivado. Es hortaliza que no hay que escardar ni sachar. Así que haya nacido, ella misma se reproducirá soltando su semilla durante mucho tiempo, de modo que es difícil poder extirparla aunque se quiera.

También ahora se siembra el sérpol con plantas y con semilla, pero preferiblemente vieja. Estará más frondoso si se siembra cerca de un estanque o lago, o bien junto a los brocales de un pozo.

También es buena época de sembrar anís y comino. Se dan mejor en los lugares más feraces y también en los demás si se ayuda con riego y abono.

[17] Cf. Pal., I 35, 3 n. La misma recomendación en Col., 11, 3, 38.

X

Los frutales. El granado [18]

En los sitios templados, en el mes de marzo o abril plantaremos los granados; en los calurosos y secos, en cambio, en noviembre. Quiere este árbol un suelo arcilloso y magro, pero tambien se da en el graso. Le es apropiada la zona que es cálida. Se planta con renuevos que se arrancan de la raíz materna. Pero aunque se planta de muchas maneras, con todo, lo mejor es cortarle una rama de un codo, del grosor de un puño y, alisándola por uno y otro extremo con una hoz afilada, meterla en un hoyo algo sesgada; sin embargo, debe untarse previamente con estiércol de cerdo tanto en la extremidad superior como en la parte que está debajo; o bien, se empuja hacia dentro con un martillo en un suelo sin trabajar.

2 Nacerá mejor si la rama a plantar se coge cuando la
madre ya tiene yemas. Con todo, quien la planta en un
hoyo, si coloca tres guijarros en la raíz previene que se
rajen los frutos. Hay que tener cuidado de no poner la
ramita al revés. Se cree que se vuelven ácidas si se riegan
a menudo, porque la sequedad las hace suaves y abundan-
tes; no obstante, si es excesiva, debe contrarrestarse con
3 un poco de agua. Hay que hacer una cava a su alrededor
en otoño y primavera. Si salen ácidas, es oportuno esparcir
por las puntitas de la copa del árbol un poco de benjuí

[18] Es ésta una de las descripciones más completas del granado que nos han llegado de la agronomía latina. El árbol en cuestión aparece a lo largo de la obra de Paladio con los nombres de *malum granatum* (III 29, 3; IV 15 etc...) el antecesor del derivado castellano, junto a *malum punicum* (siempre en este capítulo) que alude a su origen cartaginés y, en última instancia, fenicio.

batido con vino o bien meter en las raíces, después de excavadas, una astilla de pino. Hay otros que amontonan junto a las raíces algas marinas, a las que algunos añaden estiércol de asno y cerdo.

Si no tiene flor, se mezclará orina añeja con otro tanto
de agua, y se verterá en las raíces tres veces al año (bastará
echar un ánfora por árbol); o se pone alpechín desalado,
o se arriman algas a las raíces y se regará dos veces
al mes, o bien se rodeará el tronco del árbol que está en
flor con una abrazadera de plomo [19], o se envolverá con
la camisa de una culebra. Si los frutos se rajan, se pone 4
una piedra en la parte central de la raíz del árbol o se
siembra cerca cebolla albarrana. Y si cuando los frutos
están en el árbol se les da la vuelta a los pedículos, tal
como están, se conservan durante todo el año sin estro-
pearse.

Si enferman por causa de los gusanos, se aplica a las raíces hiel de buey y en seguida mueren; o bien, si se les limpian dichos gusanos con un clavo de bronce, difícilmente volverán a nacer. Además, la orina de asno mezclada con excremento de cerdo les impedirá el paso a los gusanos. La ceniza con lejía [20], echándola a menudo junto al tronco del granado, produce árboles robustos y fructíferos.

Afirma Marcial que se vuelven blancos los granos si 5
se mezcla una cuarta parte de yeso con arcilla y greda,
y durante un trienio se aplica esta especie de tierra a sus

[19] Todavía en la *Agricultura* de G. Alonso de Herrera, pág. 157, se cita en este punto a Paladio —y a sus imitadores posteriores—: «y dicen Paladio y Crecentino *(sic., i. e.* Pedro Crescentino) y Abencenif que si se les cae la flor que les hagan un cerco de plomo al tronco, y que reternán la flor». Paladio ha inspirado, en gran parte, el capítulo sobre el granado de Herrera.

[20] Cf. II 15, 18 n.

raíces. Añade este autor que se hacen de un tamaño extraordinario si se entierra una olla de barro junto al granado y se mete en ella una rama en flor atada a un rodrigón para que no rebote; luego se tapa la olla protegiéndola de la entrada del agua; al abrirla en otoño, se hallarán
6 los frutos del tamaño de ella. Indica el propio autor a propósito del granado que salen muchos frutos si se unta el tronco del árbol, antes de que germine, con jugo de titímalo y verdolaga, mezclados a partes iguales. Y asegura que puede injertarse por unión de las ramas, de modo que la médula, que estaba separada una de la otra, se una. Sólo puede injertarse con su propia especie, a últimos del mes de marzo o hacia primeros de abril; pero, en cuanto se seccione el tronco, debe introducirse inmediatamente una púa muy reciente, para no dar tiempo a que seque la poca savia que tiene.

7 Las granadas se conservan colgándolas en filas con los pedículos bañados en pez. Otra fórmula es, cogiéndolas enteras, ponerlas a remojo en agua de mar o en salmuera hirviendo para que se empapen; al cabo de tres días séquense al sol sin que queden de noche al relente; luego colóquense en un sitio frío. Cuando se quieran utilizar, se macerarán de víspera en agua dulce. Dicen que éstas
8 compiten con la fruta del tiempo, como también si se cubren por separado con pajas sin que se toquen. Del mismo modo, se hace una fosa alargada y se prepara un corcho de igual ancho, al que se sujetan los frutos con sus propias ramitas afiladas; luego se le da la vuelta al corcho poniéndolo sobre la fosa de forma que proteja de la humedad
9 a los frutos que cuelgan por su parte inferior sin tocar a tierra. Asimismo, se recubren de arcilla y se ponen así que estén secas en un sitio frío. O bien, se tapa un cántaro al aire libre que tenga arenas hasta la mitad y se prenden los frutos, cogidos con sus rabos, cada uno a una caña o a una ramita de saúco, separados, así se meten en las arenas de forma que sobresalgan cuatro dedos por encima de la arena.

Otra receta: en un cántaro al que se eche agua hasta 10
la mitad se cuelgan los frutos sin que lleguen al agua y se cierra el cántaro para que no entre el aire. O, también, se colocan en una tinaja entre cebada, de modo que no se toquen unas a otras; la tinaja se tapa por encima.

El vino de granadas [21] se hará del siguiente modo: se echan en un capazo de palma los granos maduros bien limpios, se exprimen en un torno de prensa y se cuecen a fuego lento hasta que se evapore la mitad. Cuando hayan enfriado, se meten en recipientes cubiertos de pez y yeso. Hay algunos que no cuecen el jugo sino que añaden una libra de miel por cada sextario y lo guardan en los mencionados recipientes.

El cidro

En el mes de marzo se planta el cidro 11
de muchas formas: con semilla, rama, esqueje y estaca. Quiere tierra bastante ligera, clima cálido y riego continuo. Si se quiere sembrar con simiente, se procederá así: se cavará la tierra a dos pies, se añadirá ceniza y se harán unos bancales reducidos de forma que el agua discurra canalizada por ambos lados. En estos bancales se abrirá con las manos un hoyo de un palmo, se pondrán tres semillas juntas con la punta dirigida hacia abajo y,

[21] Aplicaciones medicinales de la granada verde, están descritas también en PAL., XIV 3, 2; 31, 2 (y en su fuente, GARG. MARC., 41). También es medicinal —aunque no sabemos si era su único uso— este zumo que, por su color, llama Paladio «vino de granadas», como atestigua Dioscórides, bien fuera cocido o con miel (LAGUNA, *op. cit.*, pág. 98, testimonia también sus propiedades curativas).

una vez enterradas, se regarán a diario. Saldrán antes si
12 se aprovecha la ventaja del agua tibia. Se escardará continuamente la hierba que está junto a los brotes nuevos. Puede transplantarse de aquí la planta a los tres años.

Si se quiere plantar una rama, no se deberá hundir a más de pie y medio para evitar que se pudra.

Es más cómodo plantar una estaca que sea del grosor de un puño y de un codo de largo, alisándola por los dos extremos y cortándole las nudosidades y protuberancias, pero dejando intactas las yemas de la punta, merced a las
13 cuales aumenta la perspectiva de futuros brotes. Los más cuidadosos incluso untan la extremidad superior por ambas partes en estiércol de buey, o bien la tapan con algas marinas, o recubren las puntas de los dos lados con un mortero de arcilla y la plantan de tal guisa en un suelo cavado.

El esqueje puede ser más delgado y más corto. Éste se planta igual que la estaca; pero la estaca sobresale dos palmos, el esqueje se entierra entero. En cuanto a espacio, no precisa grandes distancias.

14 No debe unirse a otros árboles. En lugares calurosos —pero regados— y marítimos donde fluya el agua se encuentra muy satisfactoriamente. Pero si alguien trastorna su naturaleza para aclimatarlo en un medio frío, que ponga el árbol en cuestión en un paraje resguardado, bien sea por muros, o bien orientado al Sur, y que lo recubra tapándolo con follaje durante los meses invernales y, cuando resplandezca el verano, que vuelva a poner al aire el árbol desnudo y sin problemas.

15 Tanto la estaca como el esqueje se plantan también durante el otoño en zonas muy calurosas; en las que son muy frías, plantándolos entre julio y agosto, y estimulándolos

con riegos diarios; yo, personalmente, logré que dieran fruto y que se desarrollaran mucho.

Hay la creencia de que favorece al cidro sembrar en las inmediaciones calabazas cuyos tallos quemados aportan ceniza útil a los cidros. Les van bien las cavas frecuen- 16
tes y, gracias a eso, los frutos resultan mayores. Rarísima vez debe podarse salvo lo que está marchito.

Se injerta en el mes de abril en lugares calurosos, en mayo en los fríos; no en la corteza, sino en una hendedura del tronco cerca de las mismas raíces. Se injerta con el peral, según algunos, y con el moral; pero, de todas formas, las púas a injertar deben protegerse por encima con una cesta o con un recipiente de barro.

Sostiene Marcial [22] que este árbol entre los asirios nunca carece de frutos, cuestión que yo mismo comprobé en Cerdeña, en territorio napolitano, en mis propiedades, donde la zona y el aire son templados y el agua abundante: los frutos se iban sucediendo siempre, unos tras otros escalonadamente, dado que los verdes sustituían a los maduros y los que estaban en flor alcanzaban el estadio de los ver-

---

[22] La indicación de Garg. Marc. está en relación con uno de los nombres del árbol: *Malum Assyrium,* que denota su procedencia oriental. Señala André, *L'alimentation...*, págs. 79-80, que el frutal de origen hindú fue aclimatado en Italia en torno al s. I a. C. (VIRG., *Georg.* 2, 216, lo cita como un árbol exótico, Columela no lo menciona y PLIN., *N. H.* 13, 100-103, no lo identifica claramente). El pasaje de Paladio nos inclina a suponer que fue Garg. Marcial, al que precisamente cita Paladio indicándonos su fuente, uno de los teóricos en Roma del cultivo del cidro, pero Paladio parece también un especialista en la materia, capaz de exponer un nuevo método de cultivo descubierto por él personalmente. El pasaje en cuestión (nuevamente repetido en VIII 3, 2) contiene, además, uno de los escasos datos autobiográficos en el *Opus Agriculturae* (cf. Introd.).

des, cerrando la naturaleza una especie de ciclo de fertilidad continua.

17 Dicen que se vuelven dulces las pulpas si se ponen a macerar las semillas en agua de hidromiel durante tres días o en leche de oveja, que les va bien. Hay algunos que en el mes de febrero hacen un agujero oblicuo al tronco desde abajo de forma que no tenga salida por el otro lado. Con ello dejan pasar la savia, hasta que se formen los frutos. Luego llenan el agujero con barro y, así, aseguran, se hace dulce la pulpa.

18 Las cidras pueden conservarse en el árbol prácticamente durante todo el año; pero mejor, si se meten en algún recipiente. Si se quieren coger y guardar, se deberán arrancar con las hojas de las ramas, en una noche en que la luna esté oculta, y ponerlas escondidas. Hay personas que las meten una a una en recipientes individuales, o las recubren de yeso y las guardan ordenadas en un sitio oscuro. Generalmente se conservan cubiertas en serrín de cedro o con hojas finas, o con pajas.

El níspero[23]

19 Los nísperos se dan muy bien en lugares calurosos, pero regados; si bien, también nacen en los fríos, especialmente en sablón graso o en tierra de grava, a la que se haya añadido arena, o en arcilla pedregosa. Hay que plantarlo a estaca en marzo o noviembre; en todo caso, en suelo abonado y removido, de modo

[23] Es ésta la primera mención que nos ha llegado del níspero (lat. *mespilum: Mespilus Germanica* L.) en los agrónomos latinos, ya que el árbol debió de introducirse en Italia tardíamente. Diosc., I 118, había mencionado también varias clases de nísperos mezclando otras especies con esta fruta; las propiedades curativas de los huesos y del agua de cocer nísperos, todavía están reconocidas en Laguna *(op. cit.*, pág. 108).

que se eche estiércol a ambos extremos de la estaca. Su desarrollo es lentísimo. Requiere poda, cavas a su alrededor, y cuidarlo con agua en poca cantidad, pero a menudo en las sequías. También se siembra con grano, pero se tarda mucho más tiempo.

Si se llena de bichos, hay que quitarlos con un punzón de 20
bronce y esparcir alpechín y orina humana añeja, o cal viva, pero en poca cantidad para no dañar al árbol, o bien agua de altramuz cocido, aunque dicen que, a consecuencia de ello, el árbol se hace estéril; el cieno y la ceniza de cepas, si se vierten juntos a las raíces, lo vuelven fértil. Si le dañan 21
las hormigas, se matarán con almagre mezclado con vinagre y ceniza. Si los frutos se estropean, se corta una astilla de la raíz y se clava en la parte central del tronco.

Se injertan en el mes de febrero con otros de su misma especie, con el peral y con el manzano. En todo caso, debe cogerse una rama del centro del árbol, pues las de la cima son malas. Debe injertarse en una hendedura del tronco, porque la corteza, que es fina y seca, no cría nada.

Los nísperos a conservar se cogen cuando aún no están 22
blandos; éstos también durarán mucho en el árbol, o en recipientes barnizados, o colgados en hilera, o, según algunos, condimentados en agua de vinagre. Deben cogerse un día apacible, a mediodía, y cubrirse con pajas de forma que no se toquen unos con otros y se estropeen. O también, se cogen a medio madurar con sus rabos y se dejan en maceración en agua salada durante cinco días; luego se introducen en arrope de modo que queden flotando. Se conservan también en miel, si se han cogido muy maduros.

23 *La higuera*[24]

En los lugares calurosos debe plantarse un vástago de higuera con raíces en el mes de noviembre; en los templados, en febrero y, en los fríos, preferentemente en marzo o abril; a últimos de abril se planta a estaca o con una rama de la copa[25], cuando esté henchida de savia muy nueva. Así que la planta está colocada en el hoyo hay que echarle por debajo piedras; debe mezclarse junto a la raíz la tierra con estiércol. Si se trata de zonas frías, las puntas de la planta deben resguardarse
24 del frío con entrenudos de caña partidos por la mitad. Si se quiere poner una rama de la copa, se cortará de la parte sur una rama con tres puntas de dos o tres años y se enterrará separando las puntas con tierra intercalada de modo que queden como unos tres tallitos.

La estaca se plantará como las demás; se corta un poquito por la parte de abajo y se le introduce un guijarro en la hendedura. Yo, a últimos de febrero o en marzo, en Italia, puse unas plantas desarrolladas de higuera en un terreno cavado y ese año produjeron más frutos de los que apetecía coger, como si pagasen una recompensa.

25 Se seleccionarán las plantas en que se noten varios nudos abultados. Se consideran estériles las que son brillantes y tienen los ojos espaciados por largos entrenudos. Si el vástago de higuera se cría primero en un plantel y se trasplanta en sazón a un hoyo, producirá frutos de mejor calidad. Algunos aseguran que da muy buen resultado poner un vástago de higuera dentro de un bulbo partido de cebolla albarrana, atándola con ligaduras. Quiere hoyos profundos, distancias bastante grandes y un tipo de tierra duro, delgado y seco para mejor sabor de los frutos. 26
También sale en pedregales y suelos escabrosos. En suma, puede plantarse prácticamente en todas partes.

Los higos que nacen en las montañas y lugares fríos, como tienen menor cantidad de jugo lechoso, no pueden durar hasta hacerse pasos; se consumen verdes, cuando son del mejor tamaño y de un sabor delicado. Los que nacen en llanuras y en zonas cálidas son más jugosos y duraderos hasta pasos. Si se quisieran enumerar las variedades sería 27
interminable. Basta lo que es común al cultivo de todos en general. La única diferencia estriba en que, dentro de los higos de Caria, se conserva mejor el blanco. En los lugares excesivamente fríos, plantaremos los precoces para que nazcan pronto, con la idea de que esta variedad pueda salir antes de las lluvias; por el contrario, en los cálidos y secos, los que maduran tarde.

Gusta de cavas frecuentes. Durante el otoño producirá si se le arrima estiércol, especialmente de aves. Hay que cortarle lo que se encuentre podrido o haya nacido mal y debe podarse de tal modo que pueda desparramarse cayendo por los lados.

En los lugares húmedos el higo es de poco sabor; por 28
contra, debe verterse en las raíces, después de recortarlas, un poco de ceniza. Hay algunos que en medio de los higuerales plantan árboles de higuera silvestre, para que no

[24] A diferencia de los frutales anteriores, la higuera, cultivada desde épocas muy remotas, aparece ya desde el tratado de Catón sucesivamente en todas las obras de agricultura. En PLIN., *N. H.* 15, 68-83, y Paladio, se encuentran las descripciones más detalladas. La de Paladio es más sobria porque carece de todo el ropaje legendario y libresco con que figura el árbol en Plinio.

[25] El texto de Pal.: *si taleam vel cacumen ponas,* se refiere a dos formas de plantación: con estaca *(taleam)* o bien desgarrando una rama de lo más alto del árbol *(cacumen);* en este caso, se escoge la rama acabada en tres horquitas.

haya necesidad de colgar en cada árbol sus frutos como medio curativo.

En el mes de junio, hasta el solsticio, hay que cabrahigar los árboles, o sea, deben colgarse higos verdes de higuera silvestre ensartados con lino a modo de una ristra. Si este procedimiento falla, se cuelga una rama de abrótano, o los bodoques que se encuentran en las hojas de los olmos, o se entierra la cornamenta de un carnero junto a las raíces del árbol; o bien, debe rasparse el tronco del árbol por un sitio que esté abultado para que pueda soltar el líquido [26].

29 Para evitar que padezca gusanos, se pondrá una rama de terebinto o una estaca de lentisco junto con la planta de higuera con la punta para abajo. A los gusanos es menester echarlos fuera de la higuera con unos garfios de bronce. Hay personas que echan a las raíces, después de exca-

[26] Esta mezcla de procedimientos científicos, fundamentalmente abonos e insecticidas —ceniza, alpechín, orines, cal, pez, algas o altramuces, por ej.— junto a creencias supersticiosas bajo nuestra óptica, como el uso de los cuernos del carnero (cf. I 35, 11 n.), los cangrejos de río (I 35, 3), o la ruda (I 24 n.; IV 9, 14 n.), es difícilmente deslindable. Seguramente eran equivalentes y todos ellos técnicos para la mentalidad antigua; algunos, como la asociación de la ruda y la higuera, se perpetuaron durante siglos («Enxerta la ruda en la higuera, se hace muy linda como dice Aristotiles en sus Problemas li.XIV y mas medicinal que otra ninguna la que enxeren en la higuera o plantan debaxo, según dice Avicena —II.c. DLXVIII— y aún colgados ramos della en las higueras non criarán gusanientos los higos —PLIN. XVII c. XXVIII—», G. Alonso de Herrera, *op. cit.*, pág. 163); a otros se les reconoce hoy un fundamento científico que denota la capacidad de observación de los antiguos que conocieron la colaboración de los insectos en la fecundación e las plantas: la *cabrahigadura,* descrita con mayor detalle por PLIN., *N. H.* 15, 79-81, que, en síntesis, explica cómo el cabrahigo cría mosquitos que vuelan hacia la higuera buscando alimento, la perforan y la abren a la fecundidad por el sol y los vientos.

vadas, alpechín; otros, orina añeja. Otros extienden betún y aceite, o cal viva pura, en los escondrijos de los gusanos. Si las hormigas le causan molestia debe aplicarse junto al tronco almagre mezclado con manteca y pez líquida. Algunos aseguran que contra las hormigas debe colgarse en el árbol un pez «coracino» [27].

Si se le caen los frutos como si estuviera enferma, hay 30
quienes untan el árbol con almagre, o alpechín desalado rebajado con agua, o cuelgan un cangrejo de río con una rama de ruda, o un alga del mar, o un manojo de altramuces, o clavan una cuña perforando la raíz, o rajan varias veces la corteza del árbol con un hacha.

Cuando las higueras empiezan a tener hojas, con vistas a que den el fruto grueso y en abundancia, se corta al comienzo de la germinación la parte más elevada de las copas, o bien, toda la porción de copa que sobrepasa de la mitad del árbol.

Si se quiere lograr una higuera de maduración tardía, 31
córtense las brevas verdes incipientes cuando hayan adquirido el tamaño de un haba [28]. Para que la higuera sea de

[27] Denominación de un pez, también llamado *corvus* y *saperda.* PLIN., *N. H.* 32, 56, señala que eran típicos del Nilo *(Laborum Niloticum* L.).

[28] Para conseguir higos frescos en invierno. La fórmula no es original de Paladio, quien probablemente la tomó de Garg. Marcial; se trata de una práctica agrícola tradicional de larguísima vigencia que consistía en lograr la segunda generación de higos arrancando los primeros sin madurar, o sea, las brevas (llamadas en lat. *grossus,* tecnicismo documentado desde CAT., 94, que aparece en todos los autores aquí aducidos, incluso Paladio; éste incluye una precisión: *cum illis fabae fuerit magnitudo,* que no figura en los demás agrónomos latinos conservados). Este método está también descrito en COL., 5, 10, 10, y PLIN., *N. H.* 15, 73, con algunas variantes, y todavía nuestro G. Alonso de Herrera *(op. cit.,* pág. 161) lo recogía en los mismos términos de Paladio: «si cuando los higos están chicos *del gordor de una haba* se los quitan todos muy sutilmente,

maduración temprana, úntense los frutos con el jugo de una cebolla alargada mezclado con aceite y pimienta en cuanto los higos verdes empiecen a pintar.

32 En el mes de abril debemos injertar la higuera de coronilla o, si se trata de árboles nuevos, en una hendedura del tronco que hay que tapar y atar inmediatamente para que no le entre el aire. Prenden mejor si los patrones se injertan haciéndoles el corte cerca de la tierra. Hay algunos que también injertan en el mes de junio. Se elegirá una púa de un año, pues se consideran inservibles las de mayor o menor edad. Podrá injertarse de escudete la higuera en zonas secas en el mes de abril; en las húmedas preferiblemente a mediados de junio, y en el mes de octubre en sitios templados. La higuera puede reproducirse mediante ramas. Se injerta además con el cabrahigo, el moral y el plátano, tanto de escudete como con púas.

33 Los higos verdes pueden conservarse poniéndolos ordenadamente en miel, sin que se toquen unos con otros, o bien metiéndolos uno a uno dentro de una calabaza verde, haciendo sendos huecos que se vuelven a tapar asimismo con el trozo que se había cortado, y colgando la calabaza donde no haya fuego ni humo. Hay algunos que ponen higos frescos poco maduros en un recipiente nuevo de barro, cogiéndolos con los rabos y separándolos unos de otros, y dejan flotando el recipiente en un tonel lleno de vino.

34 Marcial señala que los higos de Caria pueden conservarse de muchas maneras, siendo así que basta una única fórmula. Por consiguiente, los conservaremos con la receta con que se guardan en toda la Campania: se extienden los higos en cañizos hasta el mediodía y, aún blandos, se echan

tornará la higuera a echar otros de nuevo, los cuales vernán a madurar tarde, cuando no hay otros».

a un cesto. Luego, cuando el horno esté caliente como para cocer el pan, se mete el cesto poniéndole por debajo tres piedras para evitar que arda y cerrando el horno; así que hayan cocido los higos, se meten a presión, tal como están de calientes, en un recipiente de barro barnizado con pez, intercalando sus propias hojas, y se cierra con cuidado con una tapadera.

Si por causa de la afluencia de lluvias no se pueden 35
extender los cañizos, se ponen a cubierto de modo que levanten medio pie del suelo y, en vez del sol, se calientan echando por debajo brasas y, de vez en cuando, se les da la vuelta a los higos, tal como están partidos por la mitad, para que se sequen la piel y la pulpa. A continuación se guardarán doblados [29] en canastillas o cajitas. Hay algunos que extienden los higos medio maduros y partidos en dos en cañizos para que se sequen a pleno sol; de noche los ponen a cubierto.

Ahora es buena época de enterrar las ramas de la hi- 36
guera, cuando brotan, a fin de que produzcan plantas si no las hay en abundancia. Además, para que la misma higuera dé frutos de distinto color, mediante una atadura se sujetan una con otra dos ramas de árboles de fruto negro y blanco y se trenzarán forzándolas a mezclar las yemas. Una vez enterradas de esta forma, abonadas y ayudadas por riegos, cuando empiecen a salir, únanse las yemas que despuntan con algún atado. Posteriormente, el brote común producirá dos colores que difieren en unidad pero están unidos en su disparidad.

[29] Paladio utiliza el término *duplicata* y en la antigua versión castellana se parafrasea así: «e despues que seran secos de cada parte tu los doblarás es a saber que la pulpa del uno ayuntaras con la pulpa del otro. E aquestos figos disen en Catalunya figos dobles».

37 *Los frutales de otros meses*

Ahora también pueden injertarse y plantarse el peral y el manzano, se injertan el membrillero y el ciruelo, se plantan los serbales y el moral; el día veinticuatro de marzo se injertan los alfónsigos, y en sitios fríos, se siembran los piñones.

XI

La adquisición de bueyes, toros y vacas

En este mes hay que adquirir los bueyes, que tanto si se escogen de nuestros propios rebaños como si se compran, se obtendrán mejor ahora, precisamente porque todavía no tienen la ceba de plena temporada que permite disimular sus defectos y los engaños del vendedor, y dar la impresión de que es muy fuerte el animal que se rebela a la domesticación.

2 En todo caso, con respecto a los bueyes hay que fijarse en los siguientes detalles, tanto si se han adquirido de rebaños propios como de los ajenos: que sean novillos de miembros cuadrados y grandes, y cuerpo macizo, notándose por todas partes la carne y la musculatura, de orejas grandes, testuz ancha y arrugada, belfos, los ojos tirando a negro, los cuernos fuertes y en media luna sin irregularidades en la curvatura, hocico ancho y caído, la cerviz musculosa y sólida, la papada larga y colgante casi hasta las rodillas, el pecho robusto, las espaldillas gruesas, el vientre capaz, los flancos alargados, los lomos anchos, la espalda recta y plana, las patas fuertes, musculosas y cortas, pezuñas grandes, colas largas y provistas de cerdas, pelo espeso por todo el cuerpo y corto, especialmente de color rojizo o pardo.

3 Preferentemente adquiriremos los bueyes de los lugares vecinos para que no les afecte el cambio de lugar o del

clima. Y, si esto no es posible, los trasladaremos a zonas semejantes a las de procedencia. Ante todo, hay que preocuparse de comprar los bueyes para la tracción parejos en fuerzas, no vaya a ser que la potencia del más robusto cause la muerte al otro.

En cuanto a su comportamiento hay que ponderar lo siguiente: que sean vivos, mansos, que tengan miedo al estímulo de la voz y del látigo, y con ganas de comer. Si la naturaleza de la zona lo permite, no hay mejor alimento que el pasto verde. Pero, cuando no lo hay, debe administrarse en orden a lo que exigen las existencias de forraje y el nivel del trabajo.

También ahora, el que tenga la intención de formar una 4
manada de toros, o bien los comprará, o bien dejará los que reúnan los siguientes requisitos desde su más tierna edad: que sean altos, de miembros grandes, de media edad, y preferiblemente de menos años que tirando a viejos, de mirada torva, cuernos pequeños, cerviz musculosa y amplia, y vientre hundido.

También ahora es muy buena época de proveernos de 5
vacas. Elegiremos las de estatura más elevada, cuerpo alargado, vientre amplio y capaz, testuz alta, ojos negros y grandes, cuernos hermosos principalmente negros, orejas peludas, papadas y colas larguísimas, pezuñas cortas y patas negras y pequeñas; a lo sumo de tres años de edad, ya que hasta los diez dan muy bien las crías, (y no convie-
ne llevarlas al toro antes de los tres años). En todo caso, 6
será una tarea propia de una persona atenta el ir apartando las viejas, reemplazándolas sucesivamente por otras más jóvenes, dejando las estériles para el arado y demás faenas.

Los griegos aseguran que si se quiere tener machos, debe atarse el testículo izquierdo del toro en el coito; si se quieren hembras, el derecho. Y, además, hay que tener

en abstinencia a los toros desde mucho tiempo antes para que, cuando llegue el momento, se entreguen con más ímpetu por las ganas atrasadas.

7 Por lo demás, para estos rebaños dispondremos en invierno de lugares marítimos y abrigados; en verano, sombríos y frescos, principalmente de montaña, ya que se alimentan muy bien de las matas y de la hierba que nace entre ellas.

8 Aunque cerca de los ríos pacen tranquilamente por ser parajes agradables, sin embargo las aguas tibias son propicias para la preñez, por lo que es más útil tenerlos donde el agua de lluvia forma charcas templadas. No obstante, esta clase de ganado tolera el frío y puede invernar fácilmente a la intemperie. Con todo, conviene hacerles setos suficientemente amplios, para evitar daños a las que están preñadas.

Por lo que respecta a los establos, son útiles si se pavimentan con guijas, grava o arenas, con una ligera inclinación para que pueda deslizarse el agua, orientados a la parte del mediodía por causa de los vientos glaciales a los que es menester oponer alguna protección.

XII

La domesticación de los bueyes

A últimos del presente mes deben domesticarse los bueyes de tres años, ya que a partir de los cinco no pueden domarse bien, porque lo impide la bravura de los años. Se domesticarán, por tanto, inmediatamente después de capturados, de modo que primeramente, mientras son pequeños, se vayan amansando acariciándolos frecuentemente con la mano.

Por lo que respecta al establo, los bueyes jóvenes deberán disponer de espacios suficientemente amplios, de modo que la entrada del establo no esté interceptada por obstáculos y al salir no sufran ningún tropiezo.

En dicho establo se clavarán unos maderos verticales 2
de siete pies de altura sobre el suelo, a los que se atarán los bueyes no domesticados. Luego se elige un día despejado de tormentas y demás inconvenientes para guiar al establo los animales capturados. Y si tuvieran una bravura excesiva, habrá que amansarlos con grilletes, teniéndolos en ayunas durante un día y una noche. Después, ante sus llamadas suaves y lastimeras de que les pongan comida, el boyero acudirá a calmarlos, pero no acercándose por la espalda ni de lado, sino de frente, y los acariciará por el hocico y el lomo, rociándolos de vez en cuando con gotas de vino; desde luego, con la precaución de que no le alcancen a nadie con una coz o una cornada, vicio que cogerán si notasen que les había dado buen resultado la primera vez. Luego se le frota el hocico y la boca con sal diluida, 3
y se le echa en la garganta una bola de una libra de sebo muy salado y un sextario de vino por las fauces, vertiéndoselo con ayuda de un cuerno, cosa que en tres días le aplacará toda la furia de su bravío.

Hay algunos que los uncen uno con otro y los enseñan a aguantar cargas ligeras; y, si se destinan al arado, lo que es útil, es entrenarlos en una tierra previamente labrada, para que la nueva tarea no les lastime el cuello que aún es delicado.

La forma más sencilla de domarlos es uncir un buey 4
bravo con otro manso y resistente, con cuyo ejemplo se le obligará facilmente a todas las tareas. Si después de domarlo se tumba en un surco, no se le castigará a tizonazos ni a palos; antes bien, se le sujetarán las patas con unas

ataduras de modo que no pueda andar ni estar de pie ni pacer. Merced a este escarmiento, acosado por la sed y el hambre, evitará tal vicio.

XIII

Los caballos, las yeguas y los potros

En este mes los sementales previamente engordados y cebados deben ayuntarse con yeguas de buena raza y, así que las hembras estén fecundadas, se recogerán otra vez en el establo. Sin embargo, no debemos llevar el mismo número a todos, sino que, ponderando la potencia de cada semental, se le pondrán a la monta más o menos parejas, lo que hará que los sementales duren no poco tiempo. En todo caso, a un caballo joven, de potencia y tamaño fuerte, no deberemos llevarle más de doce o quince; a los demás, con arreglo a sus fuerzas.

2 En el semental hay que examinar cuatro cosas: el aspecto, el color, las cualidades y la estampa. En lo que respecta al aspecto, nos guiaremos por lo siguiente: que el cuerpo sea grande y macizo, la alzada proporcional a la gordura, el flanco muy alargado, las ancas sumamente grandes y redondas, el pecho de gran anchura y todas las carnes apretadas por una musculatura vigorosa, la pezuña delgada, resistente y calzada por un casco bien curvado.

Los rasgos que conciernen a la estampa son los siguientes: que la cabeza sea pequeña y enjuta con la piel prácticamente pegada a los huesos, las orejas pequeñas y finas, los ojos grandes, las napias anchas, las crines y cola abundantes, las pezuñas firmes y bien torneadas.

3 Los colores principalmente los siguientes: bayo, alazán «abineus», rucio, pardo, cervuno, rubio pálido estrellado,

blanco moteado, muy blanco, negro intenso; de segunda categoría es el entrepelado con belleza: el que es mezcla de negro, «abineo», o bayo; el ceniciento con otro tono cualquiera, «el de color espuma» con manchas, el piel de rata más bien oscuro. Así todo, en los sementales elijamos principalmente los claros y de un solo color. Los demás deben rechazarse a no ser que el cúmulo de cualidades justifique el defecto del color [30].

[30] *Colores hi praecipue: badius, aureus, abineus, russeus, murteus, cervinus, gilbus scutulatus, albus guttatus, candidissimus, niger pressus; sequentis meriti varius cum pulchritudine, nigro vel abineo vel badio mixtus, canus cum quovis colore, spummeus maculosus, murinus obscurior.* Nuestra traducción, sólo aproximada, depende del estudio de J. André, *Étude sur les termes de couleur dans la langue latine,* París, 1949, que demostró, entre otras cuestiones, las diferencias de sensibilidad hacia el color entre los romanos y nuestra cultura: la importancia del brillo motiva en latín en general, y en este texto en particular, la distinción entre términos como *candidus* —blanco brillante— / *albus,* mientras *canus* puede abarcar toda la escala cromática del blanco de la nieve al gris de la ceniza *(ibid.,* págs. 64 y sigs.); otro tanto ocurre entre *aureus* —amarillo brillante— / *gilvus,* si se admite la interpretación isidoriana (12, 150) que lo engloba en la escala de los amarillos; *gilvus autem melinus color est subalbidus* y que permitiría relacionarlo con el ing. *yellow* y el al. *gelb,* mientras que en el comentario de Servio *(Ad. Georg.* III 83): *gilvus est melinus quem vulgo fulvum vocant* se relaciona, en cambio, con los rojos *(ibid.,* págs. 150 y 156); las explicaciones sobre términos cromáticos ya no eran unívocas para los propios comentaristas. Otros problemas provienen de aplicar las designaciones de color con carácter figurado: *spummeus* podría ser «blanco» —como la espuma— *(ibid.,* pág. 150), *cervinus* y *murinus* interpretables por comparación con la piel de ciervo y el ratón *(ibid.,* 214, 301; 73, 215); pero, en cambio, es difícil de precisar *murteus,* «del color del mirto», que, en principio, puede ser castaño, verde oscuro, negro mate... según se piense en una u otra parte de la planta; si bien, referido al caballo, entra en la esfera del «alazán», según los escoliastas, Serv., *Ad. Georg.* III 82, *phoenicatos vocant pressos, mirteos,* e Is., 12, 153, *myrteus autem pressus est in purpura,* con lo que se pierde la relación con el mirto, salvo que se entienda «un rojo muy oscuro próximo

4 Las mismas consideraciones deben hacerse en las yeguas; sobre todo, que sean de cuerpo y de vientre amplio y grande. Ahora bien, esto debe tenerse en cuenta en las bestias de buena raza; las demás se fecundan indistintamente a lo largo de todo el año, con los machos que andan sueltos con ellas entre los pastizales. Es ley natural de las yeguas parir en el plazo de doce meses.

En lo tocante a los sementales debe vigilarse que estén separados a cierta distancia, para evitar que se hieran unos a otros por causa del celo.

al castaño» *(ibid.,* pág. 190). Hemos traducido, por sus similitudes formales romances, *badius* por «bayo» y *russeus* por «rucio», sin mayor seguridad de que nuestros términos hayan heredado el significado latino: *badius* entra también en la esfera de los rojizos —irl. *buide,* amarillo— *(ibid.,* pág. 119) como *russeus,* «rosado» *(ibid.,* págs. 83-84), que quizás hubiéramos podido traducir por «overo» con alguna propiedad.

A estas cuestiones de interpretación, estudiadas por J. André, podrían sumarse los problemas de transmisión: en este texto de Paladio, se da la relación más condensada y amplia de los colores de los caballos. Por eso, pasó al Medievo como un pasaje curioso, que llamó la atención de los copistas y siguió resultando inquietante para los editores posteriores, que vacilan en la puntuación *(albus, guttatus, ...niger, pressus,* en las edd. anteriores a la de Rodgers, que la restableció muy razonablemente) y dudan ante un término como *abineus* —Rodgers, en el texto— : un *hapax* que ofrecen los manuscritos por lo común y que curiosamente no figura en S. Isidoro (sin que se pueda saber si no lo leyó en su libro de Paladio o lo omitió sencillamente porque no lo entendía), o *albineus* —las demás eds.—: también *hapax,* aunque más fácil de entroncar con *albus,* del que existen en Paladio otros derivados como *albario* en I 14, *albor* en XI 14, 9, y *albugo* en XIV 49, 5 o, sobre todo, *albidulus,* aplicado precisamente al color en III 25, 12: *coloris albiduli.* Este ejemplo nos permite sugerir la posibilidad de evitar el *hapax* y suponer *albidus* en este texto de Paladio: su transformación —que podría situarse en el arquetipo, o incluso ser anterior al s. VIII d. C., lo que permitiría explicar la omisión de Isidoro— se habría visto favorecida por la serie de términos acabados en *-eus* entre los que se encuentra.

Para estas bestias elegiremos los pastos más fértiles; en invierno tendremos la precaución de que estén abrigados, y de que estén frescos y sombríos en verano, pero sin que hayan nacido en sitios tan blandos que sus pezuñas duras no noten ninguna aspereza.

Si la yegua no quiere aguantar al macho, se provocará 5
el celo tocándole sus partes naturales con una cebolla albarrana triturada. Así que estén preñadas no hay que apurarlas, ni que pasen frío, ni tenerlas apretadas unas con otras en lugares estrechos. Las yeguas de buena raza y las que crían deberemos aparearlas en años alternos, a fin de que trasmitan a las crías la fuerza de su leche abundante y pura; las demás pueden acoplarse sin distinción. La edad 6
mínima de un semental deberá ser desde los cuatro años cumplidos. La hembra concebirá bien incluso a los dos años, ya que a partir de los diez su prole nacerá floja y débil.

Los potrillos de las yeguas no deben acariciarse con la mano, ya que el tocarles continuamente les hace daño. En la medida en que sea razonable, protéjanse del frío. Con respecto a los potros hay que atender, de acuerdo con su edad, a los caracteres que dan muestra de buena raza, que ya indiqué que deben observarse en sus padres y madres. Por añadidura, serán otras pruebas su alegría, viveza y agilidad.

Ahora, cuando hayan cumplido los dos años de edad, 7
es el momento de domar los potros. Hay que mirar que los cuerpos sean grandes, largos, musculosos y ágiles, los testículos iguales y pequeños, así como los demás rasgos que se indicaron con respecto a los padres; en lo que toca a su comportamiento, o bien que sean fáciles de estimular cuando están completamente quietos o, por lo menos, que no sean difíciles de reducir cuando están lanzados a la carrera.

8 La edad se examina del siguiente modo: a los dos años y seis meses caen los dientes centrales superiores. A los cuatro años mudan los colmillos. Antes de los seis años caen los molares superiores. A los seis años renuevan los que mudaron primero. A los siete años toda su dentición está completa. A partir de entonces, no se notan las señales de sus años, salvo que a los más viejos comienzan a hundírseles las sienes, se les encanecen las cejas y, generalmente, les sobresalen los dientes.

En este mes castraremos todos los cuadrúpedos, sobre todo los caballos.

XIV

Las mulas y asnos

Si a alguien le apetece tener raza mular, debe elegir una yegua de gran corpulencia, de hueso recio y de buena estampa, y no se requiere de ella que sea rápida sino fuerte.

La edad adecuada para su fecundación va justamente de los cuatro a los diez años. Si el asno no quiere montar a la yegua, le enseñaremos primeramente una asna hasta excitar su deseo de copular; y, una vez que se le aparte, no despreciará a la yegua porque se ha estimulado su celo y, preso de los encantos de la de su raza, consentirá en
2 mezclarse con otra distinta. Si por su ardor daña enfurecido a mordiscos a las yeguas que tienen delante, se irá amansando paulatinamente con el esfuerzo.

Nacen de caballo y asna, o de onagro y yegua, pero ninguna bestia de esta raza es mejor que la que nace engendrada por un asno. No obstante, nacerán buenos sementales de onagro y asna, ya que transmiten después agilidad y fuerza a la generación siguiente.

De todas formas, el asno semental debe ser del siguien- 3
te modo: de cuerpo grande, macizo y musculoso, de miembros duros y fuertes, de color preferiblemente negro o pardusco, o bien rojizo, pues si acaso alguno tiene pelos de distintos colores en los párpados o en las orejas, por lo común su descendencia tendrá un colorido entrepelado. No hay que ayuntar el asno menor de tres años ni mayor de diez.

La mula de un año debe separarse de la madre y pacer 4
por montes escabrosos, para que no note la fatiga de las marchas por estar curtida desde muy joven. Un borrico, por pequeño que sea, es muy necesario para el campo, porque aguanta el trabajo y apenas acusa la falta de cuidados.

XV

Las abejas

En este mes concretamente suele sobrevenir la peste a las abejas pues, tras la inanición invernal, a consecuencia del voraz apetito de las primeras flores que salen, que son las flores amargas del titímalo y del olmo, se les suelta el vientre y mueren si no se acude pronto a un medicamento. Se les administrarán, pues, granos de granada machacados con vino de Amínea, o uvas pasas con zumaque [31] y vino avinagrado, o bien todo junto disuelto y cocido en vino áspero, poniéndolo luego a refrescar en canales de madera; o también, se en-

---

[31] El zumaque: *Rhus Coriarius* L. *(ros Syriacus* en Paladio), rico en tanino, recomendado por Dioscórides para la disentería entre otras aplicaciones (LAGUNA, *op. cit.*, págs. 95-96). El término árabe de donde procede el castellano, parece documentarse por primera vez en la forma *sumach* en el *Liber Constantini* (ed. E. Montero Cartelle, *op. cit.*, pág. 204).

fría romero hervido en hidromiel y el jugo así obtenido se mete en una teja.

2 Y si se ve que se mueven, torpemente y escrespadas y encogidas, en silencio, y que sacan con frecuencia los cadáveres de las que mueren, deberá administrársele, por canales hechos de caña, miel cocida con agallas molidas o rosas secas. Ante todo, vendrá bien que las partes podridas de los panales y las celdillas vacías, que no podrá llenar un enjambre que por cualquier circunstancia esté en disminución, se recorten continuamente con herramientas muy afiladas, con mucho cuidado, para evitar que al mover una parte de los panales se haga salir a las abejas de sus casas con la sacudida.

3 Muchas veces es perjudicial para las abejas su misma prosperidad, pues si el año es muy exuberante en flores, como se dedican exclusivamente a la tarea de producir la miel, no piensan para nada en la prole. Y al dejar de reproducirse, el enjambre agotado por la fatiga se extingue por la muerte de todos sus miembros. Así que cuando veas que hay exceso de miel como consecuencia de una cosecha de flores abundante y continuada, uno de cada tres días que pasen, no se las dejará salir cerrándoles el paso; así se dedicarán a procrear.

4 Ahora, hacia primeros de abril, hay que cuidar las colmenas quitando todas las inmundicias y suciedades que acarreó la estación invernal, así como los gusanos, polillas y arañas, con los que se estropea la utilización de los panales, y las mariposas, que con sus excrementos hacen criar gusanillos. A continuación, se aplicará el humo de quemar bosta seca de vaca, que es conveniente para la salud de las abejas. Esta limpieza se efectuará varias veces hasta la época del otoño. Estas operaciones y todas las demás

las harás casto, sobrio y privándote de los baños, alimentos picantes y de mal olor, y salazones de todo tipo [32].

XVI

Las horas

Este mes, en la indicación horaria, coincide con octubre.

Hora I	XXV pies
hora II	XV pies
hora III	XI pies
hora IV	VIII pies
hora V	VI pies
hora VI	V pies
hora VII	VI pies
hora VIII	VIII pies
hora IX	XI pies
hora X	XV pies
hora XI	XXV pies

[32] *Alienus a balneis vel a cibis acribus,* Paladio sigue en el capítulo a Col., 9, 13-14; sin embargo esta indicación es opuesta a la de su fuente que recomendaba no acercarse si no se iba lavado: *nec nisi lotus ad eas accedat,* e incluso a la del propio Paladio en I 37, 4 *(purus... et castus);* acaso sea un zeugma en Paladio.

LIBRO V

MES DE ABRIL

ÍNDICE

I

La siembra de la alfafa[1] *y su cultivo*

Durante este mes en las zonas que se prepararon antes, según hemos dicho, debe sembrarse la alfalfa[2], que, una vez que se siembra, dura hasta diez años, de modo que puede recogerse cuatro o seis veces al año[3]. Abona el campo, repone a los animales flacos y a los que están enfermos los cura. Una yugada de ella llega de sobra para tres caballos a lo largo del año.

Cada ciato de semilla ocupa una extensión de cinco pies 2
de ancho por diez pies de largo. Los granos echados a voleo se enterrarán a continuación con un rastrillo de madera, ya que al sol se queman muy pronto. Después de la

---

[1] La alfalfa fue llamada por los romanos «hierba de Media» aludiendo a su origen persa: *herba Medica,* de cuyo nombre quedó un rastro en el cast. «mielga»; rebautizada posteriormente por los árabes, nuevamente con una palabra de raíz persa, dio el término del castellano corriente, alfalfa (Corominas, *Dicc.,* s. v.).

[2] Cf. III 6.

[3] Esta frase fue reproducida casi textualmente por Is., 17, 4, 8, que apoyaba con este texto de Paladio la etimología de la alfalfa *(herba Medica) dicta quia a Medis translata est in Graeciam....* El origen persa figura también en Plin., *N. H.* 18, 144. En Roma la primera mención aparece en Varr., I 42, y se piensa que fue introducida en su época (White, *Roman...,* pág. 191). En Col., 2, 10, 25-28, aparece ya una descripción detallada de la alfalfa, considerada excelente *(eximia est herba Medica).* Paladio resume aquí su texto.

siembra no se puede tocar el lugar con ninguna herramienta de hierro; pero, en cambio, se escardará a menudo con rastrillos de madera la hierba, para evitar que oprima a la alfalfa tierna.

3 La primera recolección se hará tarde para dejar que suelte un poco de semilla; en cambio, las demás cosechas se realizarán tan pronto como se quiera y se darán a las bestias. Pero, al principio, debe administrarse el nuevo alimento en poca cantidad dado que hincha y produce mucha sangre. Una vez que se haya segado, riéguese más a menudo. Al cabo de pocos días, cuando empiece a brotar, escárdense todas las demás hierbas. Así, no sólo se recoge seis veces al año, sino que además podrá durar diez años seguidos.

II

El injerto del olivo y otras cuestiones

Ahora, en lugares templados, se inserta el olivo, que se inserta de coronilla como los frutales, según se ha descrito antes [4]; pero cuando se injerte con el acebuche, para evitar aquello de que de un olivo injertado e incendiado accidentalmente vuelve a nacer un acebuche estéril, hay que precaverse del siguiente modo: se ponen primero las ramas del acebuche en el hoyo donde nos disponemos a hacer el injerto, y rellenaremos
2 las fosas de modo que queden medio vacías. Cuando haya prendido el acebuche, lo injertaremos en la parte baja, o bien lo plantaremos ya injertado y cuidaremos el injerto casi bajo tierra. Después, según va creciendo, le amontonamos sucesivamente tierra. De este modo, al estar oculta la hendidura en el fondo, cualquier cosa que se queme o

[4] Cf. III 17.

caiga, no le cercenará al olivo la posibilidad de germinar, y este injerto retendrá del olivo la clara facultad de regenerarse y de la unión con el acebuche el don oculto de la fortaleza.

Algunos injertan los olivos en las raíces y, cuando han 3
prendido, los arrancan con una parte de ellas y los transplantan a modo de hijas. Los griegos indican que deben injertarse los olivos desde el día veinticinco de abril hasta el siete de julio, de forma que en los lugares fríos se injerte más tarde y en los calurosos más tempranamente.

En lugares muy fríos, ahora, antes de mediados, debe 4
realizarse la cava de los viñedos y, en su caso, lo que haya quedado sin hacer del mes de marzo. Asimismo se injertarán las cepas.

Los planteles que se hicieron anteriormente se limpian de hierbas y se entrecavan superficialmente. Es época, en sitios medianamente secos, de sembrar el mijo y el panizo. En este mes los terrenos grasos y los campos que retienen mucho tiempo el agua, se roturarán a partir de mediados de mes, cuando ya hayan brotado todas las hierbas y aún no se hayan fortalecido sus semillas con la madurez.

III

Las huertas

También a últimos del presente mes, casi pasada la primavera, podemos sembrar la berza que servirá de col, ya que pasó la época de los bretones [5].

Es buena época de sembrar el apio en los lugares calurosos y en los fríos, en la tierra que quieras

[5] En este texto de PAL. *(... brassicam serere possumus. Quae cauli serviet, quia quimae tempus amisit)* se distinguen tres términos: *brassicam,*

con tal de que en ella haya agua abundante, aunque no rechacen nacer incluso en un terreno seco, si fuera menester; se sembrará prácticamente en todos los meses, desde
2 el comienzo de la primavera hasta finales de otoño. De su misma especie es el apio caballar, si bien un poco más duro y más amargo, y el apio palustre, de hoja suave y cogollo tierno, que nace en las charcas, así como el perejil, muy abundante en terrenos sin cultivar [6].

Todas estas variedades pueden conseguirlas personas diligentes. Los apios de mayor tamaño se lograrán metiendo dentro de un paño finito los granos que puedan cogerse con tres dedos, enterrándolos en un hoyo pequeño. Así, la semilla de todos los granos quedará unida en un sola cabeza fuerte. Se consiguen rugosos si se machacan previa-

cauli y *quimae*. Los dos primeros se utilizan otras veces por el autor como sinónimos (III 24, 7); respecto a *cyma*, en Paladio *quima*, está explicado en PLIN., *N. H.*, 19, 137: *Cyma... hic est quidam ipsorum caulium delicatior teneriorque cauliculus ... Post cyman ex eadem brassica contingunt aestivi autumnalesque cauliculi...* Se trata, por tanto, de un bróculi o de nuestros bretones primaverales. Pero si se planta la col *(brassica)* al final de la primavera, cuando ya ha transcurrido la época de los bretones, se obtiene el cogollo mayor *(caulis)* que se consumía en invierno, como señala el propio PAL., X 13, 2; o en verano y otoño, en otra modalidad de siembra, así en Plinio *(ibid.)*.

[6] Sus nombres indican que se consideraban variantes de la misma familia: el apio (gr.: *sélinon)*, el apio caballar *(ipposelinon)*, el perejil *(petroselinon)* y el apio palustre *(eleoselinon:* los manuscritos más antiguos de Paladio y el propio Isidoro que se inspira en este pasaje en 17, 3, avalan la grafía *oleo-* , frente a *eleo-*, de los edd.). La identificación de esta variedad figura ya en la anotación de Laguna al texto de Dioscórides sobre las clases de apio: «...aquel que en Castilla llamamos Apio es el Eleoselino de los Griegos, ó por hablar más claro, el Apio palustre, ó aquatico: visto que nace ordinariamente en humidos y regadios lugares, et junto á las fuentes y arroyos...» *(op. cit.*, pág. 313); así, pues, el apio silvestre, mientras el primero *(apium)* sería el cultivado.

mente las semillas, o, si cuando brotan, se hace rodar algún objeto pesado sobre los campos, o si se pisan con los pies cuando ya han nacido. Las semillas de apio más viejas salen antes; las que son tiernas, más tarde.

Durante este mes sembraremos el armuelle [7] a condi- 3
ción de poder regarlo, como también en julio o en los demás meses hasta el otoño. Requiere estar provisto de agua abundante a saciedad. Cuando se echa la semilla, debe enterrarse inmediatamente; hay que arrancarle las hierbas a menudo, aunque no es imprescindible trasplantarlo cuando se siembra bien; sin embargo, puede desarrollarse mejor si se planta espaciado, ayudándolo con la substancia del abono y del agua. Con todo, hay que cortarlo siempre con herramientas de hierro, porque así no dejan de reproducirse.

Ahora se siembra la albahaca. Se dice que nace pronto 4
si, enseguida de sembrarla, se riega con agua caliente. Marcial señala una propiedad asombrosa de la albahaca: que produce unas veces flores purpúreas, otras blancas y otras rojas, e incluso que si se echa su semilla repetidamente, se convierte ya en el sérpol o ya en el sisimbrio [8].

[7] El armuelle es el *Atriplex hortensis* L.; (ANDRÉ, *Lexique...*, s. v.), sólo dos veces mencionado por PALADIO (VIII 2, 1), que conoce únicamente la variedad cultivada como COL., 11, 3, 42; PLIN., *N. H.* 20, 219, y DIOSC., 2, 119, señalan otra silvestre que se utilizaba para teñir el pelo y en usos medicinales.

[8] Estas mutaciones obedecen a veces a confusiones motivadas por el parecido entre los productos (cf. III 24, 7). En concreto, PLIN., *N. H.* 19, 172, asocia, como sus fuentes, el sérpol y el «sisimbrio» (nombre que designa especies diferentes, como los berros y la menta —J. André, ed. *op. cit.*—) y alude además a las mutaciones entre plantas aromáticas como la de la albahaca vieja en sérpol y la del «sisimbrio» en menta *(N. H.* 19, 176). El texto de Paladio, algo diferente al de Plinio, procede seguramente de Gargilio Marcial, pues Col. sólo expone superficialmente

5 También en el presente mes se siembran los melones, los cohombros y el puerro, y, a comienzos, plantaremos la alcaparra, el sérpol y los planteles de colocasia, y sembraremos lechugas, acelgas, cebollas y culantro, así como la segunda cosecha de escarola, para consumir en verano, y calabazas, y menta, ya sea con el bulbo o con el tallo.

IV

Los frutales. El azufaifo

En lugares calurosos, durante el mes de abril plantaremos el azufaifo; en los fríos, por el contrario, en mayo o junio. Quiere sitios calurosos y abrigados. Se siembra con sus cuescos, con estacas y con vástagos. Crece muy despacio. Si plantas un vástago es preferible que sea en marzo y en tierra mullida; si siembras los cuescos, en una fosa de un palmo, poniendo tres semillas por hoyo con las puntas invertidas, a las que se echará por arriba y por abajo abono y ceniza, y al brotar
2 la planta se arrancarán a mano las hierbas que nacen junto a ella. Cuando sea aproximadamente del grosor del dedo pulgar se trasplantará a un lugar totalmente cavado o bien a un hoyo.

el cultivo de la albahaca (11, 3, 43). Es la única mención de Pal. al *sisymbrius* y ello dificulta la identificación de la planta, aunque quizás no aparezca más, precisamente por no ser una especie cultivada; ello nos inclinaría a suponer que se trata, como en Plinio, de una menta silvestre y, en efecto, esta interpretación estaría confirmada por la anotación de Laguna *(op. cit.,* pág. 211) a Diosc., II 117: «conviértese aqueste sisymbrio (lat. *serpillum silvestre* y *Menta romana)* por no ser bien cultivado en la yerba buena, perdiendo mucho de su natural olor». Esta mutación se explicaría como una degeneración de las plantas más aromáticas con otras que lo eran menos.

Requiere una tierra no excesivamente fértil, sino tirando a fina y seca. Durante el invierno conviene que se le ponga alrededor del tronco un montón de piedras, que deben quitarse en verano. Si el árbol está mustio, raspándolo con una almohaza de hierro se volverá más lozano, o bien vertiendo en las raíces estiércol de buey en poca cantidad y repetidas veces [9]. 3

Las azufaifas recogidas maduras se conservan en un recipiente alargado de barro, barnizado y colocado en un sitio seco. O, también, los frutos que se hayan cogido verdes, si se les echan unas gotas de vino añejo, se consigue que no se deformen por la tirantez de las arrugas. Asimismo, se conservan cortándolas con sus ramas, o envueltas en sus hojas y colgadas.

Los frutales de otros meses

También en este mes, en lugares templados, se plantan los granados, conforme al método que se ha descrito [10], y, además se injertan. Ahora, hacia primeros de mayo, puede injertarse de escudete el melocotonero de la misma manera que se injerta la higuera, según dijimos cuando hablamos a propósito del injerto. En el presente mes, en lugares calurosos, se injerta el 4

[9] También en este caso la descripción más completa de la agronomía latina sobre este árbol es la de Paladio. Columela lo menciona simplemente por sus flores, gratas a las abejas (9, 4, 3) y Plinio en las escasas líneas que le dedica *(N. H.* 15, 47; 17, 75) no aporta apenas datos sobre su cultivo, pero señala que el árbol había sido introducido prácticamente en su época en Italia. Todavía en el s. xvi, G. Alonso de Herrera se limitaba a traducir a Paladio en su capítulo sobre «el azufeifo» con mínimas adiciones de Plinio y una coletilla final sobre el valor de las azufaifas para combatir el catarro. (Cf. Introd.)

[10] Cf. IV 10, 1. Otras remisiones de Paladio a otros puntos de su obra son, en este epígrafe: IV 10, 31-32; IV 10, 16; IV 10, 23.

cidro, como recordé antes. Es el momento, en zonas frías, de preparar los planteles de higuera, observando las ins-
5 trucciones que se indicaron antes. También ahora debemos injertar en el tronco o de coronilla la higuera, según recomendé antes, y, en sitios secos, de escudete. Y ya hay que plantar, en lugares abrigados y calurosos, el vástago de palmera que denominamos «cefalone». En este mes podremos injertar los serbales unos con otros, con el membrillo y con el espino albar.

V

El aceite y el vino de violeta

Se echan tantas onzas de violetas como libras de aceite se hayan puesto y se dejará a la intemperie durante cuarenta días.

Se añadirán cinco libras de violetas bien limpias, para que no contengan nada de rocío, a diez sextarios de vino añejo y se mezclarán al cabo de treinta días con diez libras de miel [11].

VI

El ganado

En este mes generalmente nacen los terneros. Hay que ayudar a las madres con abundancia de forraje para que puedan dar abasto a su prestación de trabajo y de leche. Por lo que respecta a los terneros, hay que mezclarles mijo tostado y molido con leche para administrárselo como salvado.

Ahora, en lugares calurosos, deben trasquilarse las ovejas y se marcarán las crías retrasadas en este mes.

[11] Cf. VII 10 n.

También ahora se hace el primer cruce de los carneros, que es el mejor, para que la estación invernal encuentre a los corderos ya crecidos.

VII

Las abejas

En el presente mes buscaremos abejas en los lugares apropiados. Las zonas de miel las indican las abejas si liban en gran número junto a las fuentes, ya que, si se vieran en poca cantidad, en esos sitios no se puede producir miel con rendimiento. En cambio, si son
muchas las que cogen agua, podemos descubrir del modo 2
siguiente dónde están sus enjambres; pero, en primer lugar, investigaremos si están lejos o muy cerca: en un recipiente pequeño llevaremos echado bermellón líquido y examinaremos las fuentes y aguas próximas. Luego, con una pajita teñida en ese líquido, se toca el lomo de las abejas que están bebiendo y nos quedaremos esperando allí mismo. Si las que hemos teñido regresan pronto, nos percataremos de que tienen cerca su aposento y, si tardan, de que están alejadas a más distancia. Y esto lo calcularemos por
el lapso de tiempo. A los sitios cercanos se llegará fácil- 3
mente; a los lejanos se guiará uno por el siguiente método: se corta un entrenudo de caña con sus correspondientes junturas y se abrirá por un lado. Allí se pone un poco de miel y arrope, y se coloca junto a la fuente y, cuando las abejas se hayan concentrado junto a él y se hayan adentrado en pos del olor, cierras el agujero poniendo el pulgar y dejarás salir solamente una y la sigues en su fuga; ella te indica la dirección de su alojamiento. Cuando empieces a dejar de verla, sueltas seguidamente otra y vas tras ella;

soltándolas de este modo, de una en una, te hacen llegar hasta la ubicación del enjambre.

4 Algunos ponen junto al agua un recipiente muy pequeñito de miel, para que, cuando una abeja que vaya a beber lo pruebe, se lo muestre a las demás cuando retorne al alimento común. Al incrementarse constantemente la afluencia de abejas, una vez que se ha advertido la dirección del vuelo, las seguirás hasta el enjambre.

5 Si el enjambre está escondido en una cueva, se echará fuera con humo y, así que haya salido, asustándolo con un ruido de algún objeto de bronce, se colgará en un arbusto o en cualquier otra parte del bosque y de esta suerte, se recogerá en un recipiente llevado a tal efecto. En caso de que se posara en la rama de un árbol hueco, dicha rama cortada por arriba y abajo con una sierra muy afilada y cubierta con una tela limpia podrá traerse y colocarse dentro de la colmena.

6 Por consiguiente, se buscarán por la mañana para que baste un día entero para seguirlas, pues, una vez cumplido el trabajo de la tarde, la mayor parte de las veces, no vuelven al agua.

Por lo que respecta a los recipientes en los que se recogen, deben untarse bien con toronjil y hierbas suaves y rociarlos con unas gotitas de miel. Y si esto se hace en primavera y se ponen las colmenas impregnadas de ese modo junto a las fuentes, en sitios en que hay abundancia de abejas, se concentrarán espontáneamente en gran número (pero a condición de que puedan estar a resguardo de los ladrones).

7 También este mes, al igual que antes, hay que dejar limpios los panales de suciedades y deben matarse las mariposas, que abundan especialmente cuando florecen las malvas; a éstas las capturaremos de la siguiente manera: al

atardecer pondremos dentro de la colmena una vasija de cobre parecida a un recipiente alargado de mijo, o sea, alta y estrecha, y en el fondo colocaremos una luz encendida. Allí se concentrarán las mariposas revoloteando alrededor de la luz y la estrechez de la vasija las hará perecer por la proximidad del fuego.

VIII

Las horas

Las horas en este mes son coincidentes con las del mes de septiembre de la manera que sigue:

Hora I	XXIV pies
hora II	XIV pies
hora III	X pies
hora IV	VII pies
hora V	V pies
hora VI	IV pies
hora VII	V pies
hora VIII	VII pies
hora IX	X pies
hora X	XIV pies
hora XI	XXIV pies

LIBRO VI

MES DE MAYO

ÍNDICE

I

El panizo y el mijo; la floración de las mieses y la siega del heno

En zonas frías y húmedas sembraremos el panizo y el mijo de la manera que indiqué [1]. Ahora prácticamente todos los productos que se han sembrado florecen y no los deberá tocar el agricultor. La floración se realiza así: el trigo, la cebada y todos los que proceden de una semilla única florecerán durante ocho días y después crecen durante otros cuarenta, desde que han perdido la flor hasta que llegan a la madurez. Por el contrario, las legumbres que proceden de una semilla doble, como, por ejemplo, el haba, el guisante y otras florecen durante cuarenta días y al mismo tiempo crecen.

Durante este mes en lugares secos y calurosos, o bien 2
marítimos, se siega el heno, antes de que se agoste. En caso de que se hubiera mojado por las lluvias, no hay que removerlo antes de que su parte superior esté seca.

II

Los sarmientos que deben dejarse a una cepa joven y la despampanadura de las vides

Ahora examinaremos los sarmientos que han producido las vides nuevas y les dejaremos pocos y fuertes; además las sostendremos con rodrigones hasta que los brazos que hayan echado adquieran consistencia. Ahora bien, a una cepita que está podada y bro-

[1] Cf. IV 3.

tando no se le dejarán más de dos o tres maderas, y se atarán para evitar el daño del viento. Y he dicho que deben dejarse tres ramas, precisamente para que no vaya a quedar sin ninguna por haberlas destrozado los vientos, si desde el comienzo se dejan demasiado pocas.

2 Durante este mes viene bien despampanar. Pero la despampanadura es oportuna cuando las ramitas al apretarlas con los dedos crujan y se arranquen sin dificultad. Esta operación hace las uvas más grandes y es aconsejable para que maduren porque penetra el sol.

III

La roturación y el cavado de terrenos incultos

También ahora se roturarán los campos grasos y de hierba abundante. En caso de que se pretendan surcar terrenos sin cultivar, se tendrá en cuenta si la tierra es seca o húmeda, y si está cubierta de árboles o de césped, de matorrales o de helechos. Si fuera húmeda, se secará mediante fosas trazadas por todo el contorno. Las fosas al descubierto son conocidas y por lo que respecta a las ciegas se hacen del siguiente modo: se cavan unos surcos campo a través, de una profundidad de tres pies; luego se llenan hasta la mitad de piedras pequeñas
2 o de grava y se nivela por encima con la tierra que habíamos sacado. En todo caso, las extremidades de los surcos se dirigirán a una sola fosa descubierta, a la que se deslizarán en pendiente. De este modo se conducirá el agua y no se destruirán zonas de campo. Si no hubiera piedras, se cubrirán con sarmientos o con una capa de rastrojo o bien con broza de cualquier tipo [2].

[2] Este procedimiento no se entiende si no se acude a la fuente: COL., 2, 2, 10, que explica que consistía en adaptar al fondo de la zanja una

En caso de que fuera arbolado, se cultivará talando 3
los árboles o bien dejando unos pocos. Si fuera pedregoso, se reúnen los montones de piedras en forma de cercas y no sólo podrá quedar limpio sino además protegido con ellas.

El junco, el césped y los helechos se dominan arando con frecuencia. El helecho, si se siembra a menudo haba o altramuces y a medida que nace se corta con el filo de la hoz, desaparecerá en poco tiempo.

IV

El acollamiento de vides y árboles. La madera a cortar, el cavado de los planteles, la poda de los olivos y el arado del altramuz

Durante este mes ya viene bien acollar, esto es, cubrir con el rastrillo los árboles y cepas que habían sido cavados.

Es el momento de cortar madera del bosque para hacer varas, cuando está recubierto de todo su follaje. El ritmo de cortarla estriba en lo siguiente: un bracero muy bueno podría cortar en bosque cerrado el volumen de un modio; en cambio, otro regular una tercera parte menos.

También ahora se cavan a menudo los planteles; en lu- 2
gares muy fríos y lluviosos se podan los olivos y se les raspa el musgo. Además, si alguien por causa de abonar el campo sembró altramuz, deberá voltearlo ahora con la reja del arado.

especie de maroma de sarmientos, agregar una primera capa de hojas de árboles muy apelmazadas y una segunda de tierra. Además, todos los métodos exigían indispensablemente sujetar las paredes laterales utilizando generalmente los mismos sistemas del alcantarillado. Paladio omite también estas precisiones.

V

Las huertas

Las partes de huerta que se destinen a sembrar o plantar durante el otoño conviene que se caven ahora.

En este mes es buena época de sembrar el apio, como ya antes se ha indicado [3]; se plantará el culantro, los melones, las calabazas, el cardo, los rábanos y la ruda. Además, se trasplanta el puerro para fortalecerlo con riegos.

VI

Los frutales

En lugares calurosos empiezan a florecer ahora los granados. Pues bien, si, como dice Marcial, se mete una rama en flor dentro de un recipiente de barro enterrándola junto al árbol y se ata a un palo para que no rebote, en otoño da el fruto del tamaño del recipiente.

También durante este mes en lugares calurosos puede injertarse de escudete el melocotonero. En lugares fríos se injerta ahora el cidro, observando las instrucciones que se indicaron [4]. En zonas frías se plantarán o injertarán ya el azufaifo y la higuera. Además en el presente mes se plantan las palmeras.

[3] Cf. V 3, 1.

[4] Cf. IV 10, 16. Sobre el método de Garg. Marcial, cf. IV 10, 5.

VII

El ganado

Deben castrarse ahora los terneros de poca edad, de modo que, como indica Magón [5], se aprietan los testículos con una férula partida en dos y se desgarran retorciéndolos poco a poco. Pero recomienda hacerlo en cuarto menguante y en primavera o en otoño.

Hay personas que atando el ternero al potro, cogen los 2
músculos que se denominan en griego «cremasteres», con dos barras estrechas de estaño, como tenazas. Los testículos estirados mediante esta sujeción se cortan, amputándolos de modo que se deja quedar una parte de la extremidad superior de los músculos. Esta operación impide una hemorragia excesiva y no debilita a los terneros, porque no les quita totalmente su potencia de machos. Pero no es admisible lo que se hace comúnmente de obligarlos a ayuntarse inmediatamente después de castrados, porque aunque es cierto que pueden engendrar, sin embargo se mueren por la pérdida de sangre.

Por lo que respecta a las heridas de la castración se les aplicará ceniza de sarmientos y litargirio.

[5] Magón se había ocupado de cuestiones veterinarias con gran autoridad, como reconocía Varr., 2, 5, 18, y Columela. Paladio se inspira en éste, y de él (6, 26, 1-2) toma la cita de Magón, pero alterándola. Magón recomendaba los dos métodos: con una caña partida sin necesidad de otro instrumento cortante para becerros menores de un año y una castración no total para animales de dos años. Paladio omite muchos detalles, y atribuye a «otros autores» el segundo método de Magón: éste consistía esencialmente en amputar parcialmente los músculos «cremasteres», que, en griego, significa «suspensores», para evitar que al contraerse elevaran los testículos.

3 El animal capado estará privado de bebida y se alimentará con poca comida; en los tres días siguientes se le darán brotes tiernos de árboles, matas blandas y hierba verde con la dulce sustancia del agua de rocío o de río. Asimismo, al cabo de tres días, deben untarse cuidadosamente las heridas con pez líquida mezclada con ceniza y con un poquito de aceite.

4 Pero un método mejor de castración lo constituye la práctica siguiente: una vez atado y tendido en el suelo el ternero, se aprieta la bolsa donde están introducidos los testículos y presionando allí con una regla de madera, se amputan con segures o hachetas incandescentes o, lo que es preferible, con un instrumento hecho expresamente para esto que es parecido a un puñal. Así, pues, junto a dicha regla se aplica de un solo tajo el filo del hierro incandescente y no sólo disminuye la duración del dolor debido a la rapidez, sino que, además, al cauterizarse las venas y las pieles, la cicatrización se viene a producir, en cierto modo, a la vez que la misma herida, y preserva a la llaga de la pérdida de sangre.

VIII

La trasquiladura de las ovejas

En lugares templados debe realizarse ahora la trasquiladura de las ovejas. Las ovejas que ya fueron esquiladas deben tratarse con el siguiente ungüento medicinal: se mezclará jugo de altramuz cocido, heces de vino añejo y alpechín, en la misma proporción, y se aplicarán cuidadosamente todos estos ingredientes cuando
2 estén integrados en un solo cuerpo [6]. Luego, después de tres días, si el mar está próximo, se bañan en la orilla de una playa; si las criamos en tierras del interior, deberán limpiarse a la intemperie las reses, previamente trasquiladas y untadas con agua de lluvia cocida con una pizca de sal. De este modo, pues, se asegura que el ganado, que ha recibido una curación de este tipo, no se vuelva sarnoso durante todo el año y se dice que produce vellones largos y suaves.

[6] El mismo medicamento para prevenir la sarna después del trasquilado en XIV 30, 5; 34, 1.

IX

La elaboración del queso

Durante este mes haremos el queso con leche entera y con cuajo de cordero o de cabrito, o bien con la película que está normalmente adherida a la molleja de los pollos, o con flores de cardo silvestre, o con el jugo lechoso de la higuera.

Debe extraérsele todo el suero exprimiéndolo con pesos.

Cuando empiece a endurecerse, póngase en un sitio oscuro o frío; luego, aplastándolo con pesas, que se van añadiendo progresivamente a medida que va adquiriendo consistencia, debe espolvorearse con sal molida y tostada, y, cuanto más duro esté, se apretará con más fuerza. Des- 2
pués de algunos días, cuando cogen una forma consistente, se colocarán en cañizos de modo que no se toquen unos con otros. Estarán, pues, en un sitio cerrado y libre de vientos para que se conserven frescos y grasos.

Los defectos del queso estriban en si está seco, salado o lleno de ojos, cosa que ocurre si se prensa poco, si coge demasiada sal, o si se quema por el calor del sol.

En la elaboración de queso fresco hay personas que 3
muelen piñones verdes y los cuajan mezclándolos de tal guisa con la leche. Otras coagulan tomillo triturado, cola-

do varias veces. Además, el sabor que se quiera podrá conseguirse añadiendo un condimento a elección, bien sea de mostaza o de cualquier otra especia.

X

Las abejas

A lo largo de este mes empiezan a aumentar los enjambres y en las partes extremas de los panales se crían unas abejas que algunos consideran reyes, pero los griegos las denominan tábanos y recomiendan matarlas porque perturban el descanso del enjambre cuando está reposando.

En esta época abundan las mariposas, que mataremos de la manera que indiqué.

XI

Los pavimentos y terrazas

Ahora, hacia final de mes, se hacen los pavimentos de las terrazas, que, en zonas frías y donde hay escarchas, se falsean con el hielo y se destruyen. Si a pesar de ello nos agradan, extenderemos una doble hilera de tablas a lo largo y a lo ancho; por encima pondremos a nivel paja o helecho y lo rasaremos
2 con una piedra que pueda caber en una mano. Se recubre con una masa de un pie de espesor y se prensa con varios maderos. Luego, antes de que seque el mortero, se añadirán ladrillos de dos pies que tengan por todos sus lados unos canalillos de un dedo de forma que los canales de los ladrillos, que deben ser coincidentes unos con otros, se rellenan con cal viva rebajada con aceite y el ensamblaje

de ellos cubra toda la masa. En efecto, al secarse todos 3
los materiales, se formará un solo cuerpo que no dejará filtrar humedad alguna. A continuación, se echa un mortero de adobe de seis dedos removiéndolo repetidamente con palos para que no pueda abrirse en grietas. Luego, se incrustarán teselas suficientemente anchas, o láminas de mármol de cualquier tipo, o bien planchas, y no dañará esta construcción ninguna incidencia.

XII

La fabricación de ladrillos de adobe

En el presente mes deben hacerse los adobes, con tierra blanca, greda o rojal, ya que los que se hacen en verano, debido a la rápida acción del calor, se secan por su cara superior, conservando en su interior la humedad, razón que hace que se resquebrajen.

Se hacen pues así: se dejará en maceración durante bastante tiempo tierra arcillosa, bien limpia de todas las asperezas, mezclada con pajas y se meterá dentro de un molde con la forma del ladrillo. Luego, dejándola a secar, se le va dando la vuelta de cara al sol.

Por lo que respecta a los ladrillos, deben ser de dos pies de longitud, uno de anchura y cuatro pulgadas de altura.

IIIX

El vino de rosas

Se introducen cinco libras de rosas, limpiándolas de víspera, en diez sextarios de vino añejo; al cabo de treinta días se añadirán diez libras de miel descabezada y servirá para el consumo [7].

[7] Cf. VIII 6, 2 n.

XIV

El aceite de lirios

Por cada libra de aceite se echarán diez de lirios y en un utensilio de vidrio se dejará durante cuarenta días a la intemperie.

XV

El aceite de rosas

En una libra de aceite se mete una onza de pétalos de rosa y durante siete días se deja al sol y al sereno [8].

XVI

La miel de rosas

A un sextario de jugo de rosas se mezclará una libra de miel y durante cuarenta días se deja al sol.

XVII

La conservación de las rosas frescas

Las rosas que aún no están abiertas se conservarán metiéndolas dentro de una caña verde que esté hendida de modo que se puedan juntar los bordes, y se cortará la caña en el momento en que se quieran tener las rosas lozanas.

Hay algunos que las entierran poniéndolas dentro de una vasija tosca y resguardándolas bien para conservarlas.

[8] Cf. VII 10 n.

XVIII

Las horas

En la duración de las horas, mayo se corresponde con agosto:

Hora I	XXIII pies
hora II	XIII pies
hora III	IX pies
hora IV	VI pies
hora V	IV pies
hora VI	III pies
hora VII	IV pies
hora VIII	VI pies
hora IX	IX pies
hora X	XIII pies
hora XI	XXIII pies

LIBRO VII

MES DE JUNIO

ÍNDICE

X. El aceite de manzanilla.
XI. Las uvas silvestres.
XII. La harina de cebada.
XIII. Las horas.

I

La preparación de la era

En este mes debe acondicionarse la era para la trilla. Primeramente se limpiará el terreno; después, se cavará superficialmente y se repartirán por igual pajas mezcladas con alpechín, operación que preserva al grano de ratones y hormigas. Luego debe allanarse mediante una piedra redonda o un trozo cualquiera de una columna que, al ir girando, pueda apelmazar el suelo [1]. A continuación se secará al sol. Hay algunos que, después de limpiar la era, le echan agua y llevan allí al ganado menor para que se mueva mucho por ella y la pisotee, y así que la tierra esté apretada por las pezuñas, aguardan que esté bien seca.

II

Las mieses

Ahora comienza, en primer lugar, la recolección de la cebada, que debe terminar antes de que caiga el grano que se desprende al romperse las espigas, ya que no está cubierto de folículos, como el trigo. Cinco modios de terreno repleto pueden cortarse en

[1] La recomendación parece original de Paladio; según WHITE, *Roman...*, págs. 31, 185, n. 55, se trataría de columnas de templos del período imperial, destruidos y aprovechados por propietarios ya no tan ricos como los contemporáneos de Columela.

una jornada de un segador experto, tres en la de uno corriente y todavía menos si es peor. En todo caso, dejaremos que queden durante algún tiempo en los campos los montones de cebada, ya que se dice que de esta manera aumenta.

2 También ahora, a final de mes, en lugares marítimos calurosos y secos, se hace la siega del trigo, que se nota que está en sazón si el campo poblado de espigas amarillea uniformemente con el tono dorado de la madurez. En la zona más llana de las Galias se emplea un procedimiento económico de segar, que, sin el concurso de esclavos, con el trabajo de un solo buey, despoja el terreno de toda la mies.

En efecto, hacen un carro que se desplaza sobre dos
3 ruedas pequeñas. Su superficie, que es cuadrada, se rodea con un cerco de tablas que se inclinarán hacia fuera con vistas a que dejen en la parte superior un espacio más amplio. Por la parte frontal del carro la altura de las tablas es más reducida y en ellas se ponen en hilera muchos dientecillos, distanciados en proporción al tamaño de las espigas y curvos por su parte superior. Además, en la trasera de dicho carro se colocan dos lanzas muy cortas como los varales de las literas. A ellas se acopla mediante el yugo y unas ataduras un buey con la cabeza dirigida al carro, muy manso, para que no sobrepase el ritmo del aguijador.
4 Entonces, cuando el carro se pone en movimiento por las mieses, todas las espigas prendidas por los dientes se acumulan en el carro, rompiendo y dejando las pajas, y el boyero, que va detrás, va regulando a menudo la mayor o menor altura. De este modo, en unas pocas idas y venidas toda la recolección se cumple en el corto plazo de unas horas. Este procedimiento es práctico en lugares llanos y

sin cuestas así como en aquellos en que no es necesaria la paja [2].

III

La roturación de los campos, el acollamiento y cava de los viñedos, la recolección de la veza, el fenogreco, etc.

Ahora, en lugares muy fríos, se harán las labores que quedaron sin hacer en mayo. Se roturarán uniformemente los terrenos en zonas ricas en hierba y frías. Los viñedos se acollarán con el rastrillo y se recogerá la veza. El fenogreco se cortará para forraje.

Durante el presente mes, en sitios fríos, debe realizarse la recolección de las legumbres. Así, pues, las lentejas de la cosecha se conservarán en buenas condiciones mezcladas con cenizas en los recipientes de aceite o de las salazones tapándolos inmediatamente con yeso. También ahora se 2
cogen las habas, en cuarto menguante, preferiblemente antes del amanecer y, antes de que cambie la luna, se criban y airean; de este modo no sufren los ataques de los gorgojos. En este mes se recoge el altramuz y, si se quiere, se siembra inmediatamente después de cogerlo del campo. Debe ponerse en hórreos, lejos de la humedad, porque así se conserva durante mucho tiempo, sobre todo si el granero donde está se ahuma asiduamente.

[2] El invento, probablemente del s. I a. C., responde al desarrollo alcanzado por la técnica en la Galia (cf. III 17, 7, a propósito de un taladro galo). Esta descripción es mucho más completa que la de PLIN., *N. H.* 18, 296. Una máquina similar se utilizó en Australia hasta el siglo pasado. En el nordeste de Francia se conservan bajorrelieves donde figura la segadora (Y. BURNAND, «La première identification...», *op. cit.*, págs. 85 y sigs.) que seguramente se utilizó allí en terreno plano en momentos en que interesaba obtener grano, quizás para el ejército, con poca

IV

Las huertas

En este mes, hacia el solsticio, sembraremos la col, que transplantaremos a comienzos de agosto a un lugar regado o humedecido por lloviznas. También es buena época de sembrar el apio, las acelgas, los rábanos, las lechugas y el culantro, a condición de regarlos.

V

Los frutales

Asimismo, durante el presente mes introduciremos, a tenor de lo dicho [3], la rama de un granado dentro de un recipiente de barro, con la idea de que dé los frutos del tamaño de aquél. Ahora, cuando los frutos estén muy apiñados en las ramas, deberán seleccionarse las peras, manzanas u otros frutos cualesquiera que estén estropeados, para que la savia que pudiera malgastarse en ellos, circule a otros lugares. También en este mes en zonas frías podrá injertarse el azufaifo.
2 Deben cabrahigarse en esta época las higueras, según expusimos a propósito de su cultivo [4]. Hay algunos que incluso las injertan en este mes. En lugares fríos se hace el injerto de escudete al melocotonero y se cava alrededor del tronco de la palmera.

mano de obra, pues sólo dos personas eran necesarias para moverla. Tenía el inconveniente de que recogía sólo las espigas, lo que suponía la pérdida de la paja (WHITE, *Roman...*, pág. 182). Este capítulo es uno en los que Paladio innovó más frente a sus predecesores (SVENNUNG, «De Auct...», pág. 171).

[3] Fórmula ya repetida: IV 10, 5; VI 6.

[4] Cf. IV 10, 28.

En el curso de este mes, o bien en julio, se realiza en los frutales el injerto que se denomina de empeltre. Sólo va bien a los árboles que tienen en la corteza una savia espesa, como, por ejemplo, a las higueras, olivos y similares, y, según dice Marcial, también al melocotonero. Se 3
efectúa, pues, así: la yema de una rama tierna, reluciente y fértil, que parezca que va a brotar bien sin ninguna duda, se señalará trazando a su alrededor un cuadrado de dos dedos de lado de modo que quede situada en el centro y, con un cuchillo muy afilado, se levantará la corteza con mucho cuidado de no dañar la yema. Asimismo, del árbol que se pretenda que porte la púa, se cogerá de igual forma el empeltre con la yema, también en sitio nítido y fértil.
A continuación, se encaja allí ajustado y se hace pegar 4
apretándolo con unas ataduras alrededor de la yema sin dañar el germen, de tal modo que la yema que queda superpuesta, ocupe el lugar de la anterior. Luego se recubre con lodo dejando libre la yema. Las ramas superiores del árbol se podarán, así como los brotes y, al cabo de veintiún días, se deshará la atadura de mimbre y se encontrará que la yema de un germen foráneo ha pasado a incorporarse asombrosamente a otro árbol distinto.

VI

El ganado: su castración; el queso y el trasquilado

También en este mes será adecuado capar los terneros, del modo que se ha indicado antes. Asimismo, procede ahora hacer el queso y esquilar las ovejas en en zonas frías.

VII

Las abejas

Durante este mes se castrarán las colmenas, que por varios síntomas nos indicarán que están en sazón para dar la miel. En primer lugar, si están llenas, se oye bajito el zumbido de las abejas, pues las celdillas vacías de las colmenas, aumentan como edificios huecos el volumen de las voces que han recibido. Por eso, cuando el tono del zumbido es elevado y ronco, advertimos que los panales de miel no están en el momento idóneo para cortarlos. De igual modo, cuando expulsan con gran energía de sus celdillas a los zánganos, que son las abejas de mayor tamaño, demuestran que la miel está en sazón.

2 Así, pues, se castrarán las colmenas a primeras horas de la mañana, cuando las abejas están adormecidas y no están excitadas por los calores. Se aplica humo de gálbano y de bosta dura de vaca, que conviene avivar en un puchero partiendo unos carbones. Este recipiente estará moldeado de manera que pueda exhalar el humo por una boca estrecha como la de un embudo invertido. Y, de este modo, al salir las abejas se cortará la miel. Para alimento del enjambre durante esta época, debe dejarse una quinta parte de los panales. Es bueno sacar de las colmenas lasceldillas podridas y estropeadas.

3 También ahora se prepara la miel reuniendo los panales en un paño muy limpio y exprimiéndolos bien. Pero, antes de apretarlos, cortaremos las partes de los panales que estén dañadas o que tengan crías porque con su mal sabor estropean la miel. Durante unos pocos días debe guardarse la miel fresca en recipientes abiertos, y hay que limpiarle

la capa de encima, hasta que se enfríe el calor del líquido fresco y deje de burbujear. La miel de mejor clase será la que antes de exprimirla por segunda vez fluya casi espontáneamente [5].

También en este mes se hace la cera, que se ablandará en 4
un recipiente de bronce lleno de agua hirviendo con los restos de los panales partidos en trozos menudos y, después de derretirla en otros recipientes más pequeños sin agua, se distribuirá en moldes.

Ahora, más bien a últimos de mes, salen nuevos enjambres. El guardián deberá estar muy pendiente ya que las nuevas abejitas, con el espíritu aventurero de la juventud, si no se vigilan, escapan. Cuando marchan, se detienen en su entrada durante uno o dos días, y hay que recogerlas inmediatamente en nuevas colmenas. Por tanto, 5
el guardián prestará una atención constante hasta la hora octava o nona [6] ya que, a partir de ese momento, no es fácil que suelan escapar o emigrar, aunque algunas no vacilen en salir y marchar de inmediato. Las señales de que van a escaparse son las siguientes: durante dos o tres días antes están alborotadas y zumban mucho, y, cuando el vigilante que habrá acercado a menudo su oreja, se dé cuenta de esto, deberá estar más alerta frente a ello.

Suelen hacer también esta especie de señal cuando van 6
a combatir. Su lucha se aplaca con una rociada de polvo o unas gotas de agua de hidromiel. Se contiene en ésta un dulce poder para restablecer la concordia originaria. En todo caso, cuando los enjambres aplacados de esa for-

[5] O sea, la miel virgen; cuanto más prensada, mayor contenido en cera y peor calidad. La categoría de la miel, según figura en Paladio, se medía con distintos parámetros: por el prensado, y por la época y alimentación de las abejas (cf. I 37, 3).

[6] Aproximadamente hasta las dos o tres de la tarde.

ma se posen en una rama o en cualquier otro lugar, si se cuelgan apiñados en forma de una ubre alargada, se comprueba que hay una única reina para todas, o que se mantiene la paz debido a una reconciliación general. En cambio, si el enjambre cuandó está colgado semeja dos o más ubres, es muestra de que están en discordia y de que hay tantas reinas como ubres se vean.

7 Cuando se advierte que hay grupos muy nutridos de abejas, con la mano untada en jugo de melisa o de apio se reclamará a sus reinas. Éstas son un poco más grandes y más alargadas que las demás abejas, de patas bastante derechas y alas no muy amplias, de colorido hermoso y brillante, lisas, sin pelos, salvo, si acaso, tienen una especie de vello en el vientre que, sin embargo, no utilizan para aguijonear. Hay otras oscuras y peludas que conviene matar dejando la que sea más bonita. Y si ésta anda a menudo con los enjambres, se guardará cortándole las alas, porque si se deja así no marcha ninguna.

8 En caso de que los enjambres no se reproduzcan, podremos reunir la cantidad que haya en dos o tres colmenas en una sola. No obstante, rociaremos las abejas con un líquido dulce, las tendremos encerradas durante tres días dándoles una dieta a base de miel y dejaremos solamente un pequeño respiradero en la colmena. Si se pretende repoblar un enjambre que por alguna plaga esté reducido en número, añadiéndole pobladores, se examinarán en otras colmenas que estén repletas las ceras de los panales y las extremidades que tienen las crías, y, cuando se encuentre la señal de que va a nacer una reina, se cortará con la prole correspondiente y se pondrá en una colmena.
9 La característica de una futura reina es la siguiente: entre las demás cavidades que contienen las crías, hay una más grande y más alargada, como una especie de ubre. Ahora

bien, deben trasladarse en el momento en que, rompiendo sus envolturas, intentan sacar la cabeza prestas para nacer porque, si se trasladan antes de tiempo, morirán. En caso de que el enjambre levante súbitamente el vuelo, se asustará con un ruido hecho con un objeto de bronce o de barro. Entonces regresará a la colmena o se colgará en una rama cercana, y desde ella se atraerá a una nueva colmena mediante las hierbas habituales y la miel esparcida a mano o con un cazo, y, una vez que se haya dejado reposar allí mismo, se colocará al atardecer entre las demás.

VIII

Los pavimentos y el ladrillo

También en este mes haremos los pavimentos que estén al aire libre y los ladrillos de la manera que señalé [7].

IX

De qué modo se obtienen pruebas sobre la cosecha futura

Los griegos afirman que los egipcios prueban el rendimiento de cualquier nueva semilla de la siguiente manera: en un lugar recién cavado y regado cultivan un trozo pequeño en esta época y en él siembran en espacios separados todos los granos de los cereales y de las legumbres. Después, en la aparición de la canícula, que entre los romanos ocurre en el día diecinueve de julio, examinan qué semillas ha agostado la salida de la constelación, y cuáles ha conservado ilesas; de las unas prescinden y atienden a las otras, ya que el rigor canicular da

[7] Cf. I 9; VI 11 y 12.

por adelantado una muestra favorable o desfavorable para cada producto, matándolo inmediatamente o conservándolo bien.

X

El aceite de manzanilla

Por cada libra de aceite se echa una onza de centros amarillos de flor de manzanilla, quitándole las hojas blancas de las que está rodeada la flor, y se pone al sol durante cuarenta días [8].

XI

La flor de la vid silvestre

Las uvas silvestres se recogen sin rocío cuando están en flor; se extienden al sol para que no quede rastro de agua y la flor esté suficientemente seca para sacudirla. Luego se tamiza por un cedazo apretado de forma que los granos no lo atraviesen sino que solamente se cuele la flor. Ésta la conservaremos echándola en miel, y cuando se haya sazonado durante treinta

[8] Otros tipos de aceites aparecen en PAL.: de mirto (II 17), laurel (II 18), lentisco (II 20), violetas (V 5), lirios (VI 14), rosas (VI 16), del tipo de Liburnia (XII 18). Muchos se utilizaban en la alimentación, en la cosmética y, sobre todo, en medicina. PLIN., *N. H.* 15, 24-30, dice que no se conocían en época de Catón y enumera alrededor de cuarenta aceites diferentes, señalando las propiedades curativas de muchos de ellos (23, 80-83), atestiguadas también por Dioscórides, como medicamentos simples o en composiciones (LAGUNA, *op. cit.*, págs. 35-46), y por Paladio, en veterinaria: el de lentisco (XIV 2, 4; 19, 3; 24, 3), el de rosas (XIV 51). Incluso en un uso agrícola aparece el de laurel (IV 9, 3). Todos ellos tienen en común el ser aromáticos.

días, se prepara de la manera y forma con que es costumbre elaborar el vino de rosas [9].

XII

La harina de cebada

La cebada semimadura, a la que aún le quede algo de verdor, se atará en manojos y se tostará en el horno para que pueda triturarse fácilmente en el molino; en cada modio se tendrá cuidado de añadir una pizca de sal mientras se muele, y así se conserva.

XIII

Las horas

Junio y julio, coinciden en las mismas duraciones de las horas.

Hora I	XXII pies
hora II	XII pies
hora III	VIII pies
hora IV	V pies
hora V	III pies
hora VI	II pies
hora VII	III pies
hora VIII	V pies
hora IX	VIII pies
hora X	XII pies
hora XI	XXII pies.

[9] Etimológicamente «la flor de la vid» *(oenanthe)*, pero aquí es concretamente la de la vid silvestre, que, mezclada con miel, se utilizaba como un medicamento reconfortante estomacal; así en DIOSC., V 33 (cf. LAGUNA, *op. cit.*, pág. 518).

LIBRO VIII

MES DE JULIO

ÍNDICE

I

La segunda labor de los campos, la siega del trigo, la escarda de zarzas y helechos, el recalce de los árboles y el desterronamiento de los majuelos

En este mes los campos que habían sido roturados en abril reciben la segunda labor, hacia primeros. Ahora, en lugares templados, se realiza la siega del trigo de la manera que se ha indicado [1]. A los terrenos incultos es muy útil que se les arranquen los árboles y malezas, en cuarto menguante, extirpando las raíces y quemándolas. A lo largo de este mes los árboles que se habían plantado en el trigal, al segar las mieses, se recalzarán arrimándoles tierra por causa del excesivo calor del sol. En una jornada se recalzarán veinte de los de mayor tamaño. También ahora deben cavarse las nuevas cepas, por la mañana y al atardecer, cuando ya cede el calor, y desterronar después de quitar el césped. Durante el presente mes, preferiblemente antes de los días de la canícula, será muy práctico arrancar los helechos y cárices.

II

Las huertas

Asimismo, durante este mes se siembran las cebollas en lugares húmedos y fríos, así como los rábanos y el armuelle, si se pueden regar, y la albahaca, las malvas, las acelgas, las lechugas y los puerros de riego.

[1] Cf. VII 2, 2.

En este mes, en sitios de regadío se siembran los nabos y las nabas en tierra mullida, suelta y que no sea densa. Se dan bien en lugares húmedos y en llanuras[2] si bien el nabo de mejor calidad nace en terreno seco, más bien fino, en pendiente y arenoso.

2 La naturaleza del lugar cambia una de las semillas en la otra. En efecto, en un determinado suelo las nabas sembradas durante dos años se convierten en nabos y, en cambio, en otro, el nabo se transforma en nabas[3]. Quieren tierra labrada, abonada y removida, lo cual les conviene no sólo a ellos sino también a las mieses que se siembren allí en el mismo año. Para una yugada bastan cuatro sex-
3 tarios de nabas; de nabos, en cambio, cinco. Si están apretados se entresacan algunos para que los demás se fortalez-

[2] Sólo las nabas requieren estos terrenos, como indicaba Col., 2, 10, 23. Al resumir su texto, Paladio omitió esa precisión importante.

[3] El nabo («napus»: *Brassica Napus* L.) y la naba («Rapa» —fem. pero neutro en Pal.—: *Brassica Rapa* L.) desempeñaron un papel muy importante en la alimentación. La naba o colza fue conocida ya por los indoeuropeos que, en cambio, no parece que hubieran distinguido el nabo (J. André, «Recherches étymologiques sur certains noms de plantes», *Latomus* 15 (1956), págs. 296-297). Los productos aparecen a veces confundidos y, otras veces, por su similitud, tratados conjuntamente, como en Col., 2, 10, 22-24, Plin., *N. H.* 18, 126-132, y Paladio. La semejanza que se daba además entre sus nombres, llevó a S. Isidoro a tomar «napus» por un derivado de «rapa» en 17, 10, 8; su etimología se apoyaba en este pasaje de Paladio, e Isidoro citaba además expresamente a este agrónomo *(Aemilianus): Nam rapa in alio solo, ut Aemilianus ait, per biennium mutantur in napos...* La única diferencia en esta cita, que se presenta como textual es: *per biennium,* Is.: *per biennium sata,* Pal., y se podía pensar que la cita de Isidoro (muy anterior a los primeros mss. de Paladio e incluso al arquetipo de ellos) representase la lectura genuina de Paladio si no fuera porque en el texto de Col., 2, 10, 23 (fuente a su vez del de Paladio) aparece también, como en los codd. de Pal., la palabra *sata* que S. Isidoro omite.

can. Para obtenerlos de mayor tamaño, se arrancan las nabas, se les quitan las hojas y se hace un corte bajo en la col hasta dejarla del grosor de medio dedo. Luego, en surcos muy bien trabajados se enterrarán a una separación de ocho dedos, se echa tierra y se aplastará. De este modo saldrán grandes.

III

Los frutales

También en este mes puede hacerse el injerto de escudete, según mostré anteriormente[4], y el peral o el manzano que se hayan injertado ahora en lugares fríos, según mi experiencia, salen para adelante. Asimismo, durante este mes deben arrancarse en los frutales tardíos, según he indicado[5], los frutos que sobrecarguen las ramas por un exceso de fertilidad, si se encontraran algunos dañados, a fin de reconducir la savia del árbol para alimentar los mejores frutos.

En esta época en suelo húmedo, en zonas frías, recuer- 2
do haber plantado y ayudado con riegos diarios un vástago de cidro que en desarrollo y productividad alcanzó la fertilidad prevista. En sitios fríos puede en este tiempo injertarse el cidro y, ya a mediados de mes, cavar alrededor del tronco de la palmera. Ahora, en lugares templados, las almendras están maduras para la recolección.

[4] Cf. VII 5, 2.

[5] Cf. VII 5, 1. Las continuas intervenciones del autor en primera persona, en éste y en los demás capítulos de frutales, muestran que Paladio era, personalmente, un experto en su cultivo (cf. IV 10, 1 n.; 10, 16 n.; 10, 19 n.; V 4, 1; XII 7, 12; 22 etc.).

IV

El ganado

Concretamente en esta época deben ser cubiertas las vacas por los toros ya que, así, los nueve meses de preñez concluirán en plena primavera y, ciertamente, después del engorde primaveral ansían vivamente el placer del sexo. Para un toro afirma Columela [6] que pueden llegar quince vacas teniendo cuidado de que no dejen de concebir por exceso de gordura. Si hay abundancia de forraje en la zona donde se crían, la vaca puede aparearse para la reproducción todos los años; en cambio, si hay escasez de tal producto, deben cubrirse en años alternos, sobre todo si dichas vacas prestan habitualmente algún trabajo.

2 Durante este mes hay que seleccionar y aparear los carneros más blancos y de lanas suaves; y no hay que fijarse exclusivamente en la blancura de su cuerpo sino también en su lengua. Si está manchada de pintas se transmite a la descendencia el carácter moteado. Generalmente, de un carnero blanco nace otro de distinto color; de los oscuros, según señala Columela, nunca puede proceder uno blanco [7].

Se elegirá un carnero alto, largo, de vientre caído y cubierto de lanas blancas, de cola muy larga, de vellón apretado, de testuz ancha, de grandes testículos y de tres años de edad, aunque hasta los ocho puede ser útil para aparear.

[6] Cf. Col., 7, 23, 4.

[7] Esta preocupación por el color blanco, que también se advierte incluso en mayor medida en Col., 7, 2, 3 — 3, 2, se debe probablemente a la dificultad de teñir las lanas pardas, como anotaba todavía G. A. Herrera *(op. cit.,* págs. 306-307).

La hembra debe ser cubierta a los dos años. Hasta los 3
cinco es apta para la reproducción; a los siete años ya no lo es. Hay que elegir una de cuerpo grande y de vellones largos y muy suaves, de vientre capaz y lanudo. Ahora bien, en lo que se refiere a esta especie, hay que tener cuidado de que se sacie de forraje en abundancia y de que pazca lejos de zarzas, que disminuyen la lana y les hacen rasguños en el cuerpo. Deben ser cubiertas en el mes de julio para que las crías adquieran fortaleza antes del invierno.

Aristóteles [8] afirma que, si se pretende que nazcan ma- 4
chos en mayor número, hay que elegir en la época del acoplamiento días secos y viento del norte, debiendo apacentarse los rebaños en dirección contraria al viento; si se quiere tener hembras, buscar vientos del sur. Se compensará el número de muertas o enfermas con los nuevos nacimien-
tos. Todas las que están débiles en el otoño se venderán 5
a cualquier precio, para evitar que, al estar sin fuerzas, el frío del invierno las mate. Hay personas que desde dos meses antes no dejan copular a los carneros para que al retrasar el placer aumente el fuego de su celo. Otros los dejan ayuntarse indiscriminadamente para que de esta suerte no les falten las crías.

V

Modo de extirpar la hierba

En este mes, cuando el sol se encuentre situado en el signo de cáncer teniendo la sexta luna la posición de capricornio, aseguran los griegos que el césped que se haya arrancado no volverá a echar raíces; y, del mismo modo, si se hacen azadones de cobre y

[8] La cita es indirecta; procede de Col., 7, 3, 12.

se empapan en sangre de macho cabrío y después de calentarlos en el horno se templan no con agua sino con su misma sangre, se elimina la hierba que se haya arrancado con ellos.

VI

El vino de cebolla albarrana

Durante el presente mes se hace el vino de cebolla albarrana de la manera que sigue: se pone a secar cebolla albarrana de lugares montañosos o marítimos, lejos del sol, hacia la salida de la canícula. En un ánfora de vino se echa una libra de ésta, pero cor-
2 tando previamente las hojas sobrantes y malas que rodean su punta. Hay personas que cuelgan estas mismas hojas trenzadas con un hilo, de modo que queden en infusión en el vino y al cabo de cuarentas días sacan las ristras que están colgadas sin que se hayan mezclado con la borra. Este tipo de vino combatirá la tos, purgará el vientre, hará desaparecer la mucosidad, convendrá a los enfermos de bazo, dará agudeza visual y coadyuvará la digestión [9].

[9] Son también medicinales, aunque no fuera su único uso, otros vinos aromáticos: de rosas y miel (VI 13; XI 15), frutas (XI 16), miel (XI 17), pasas (XI 19), así como el de mirto (II 18; III 27, 31), ya recomendado como estomacal por CATÓN, 125. Sobre estos vinos aderezados, PLIN., *N. H.* 14, 98-112, indica que había *innumerabilia genera ... omnia ad medicinae usum pertinentia.* Diosc. menciona varios (LAGUNA, *op. cit.*, págs. 516-523) y todavía en la anotación de Laguna *(ibid.)* se recomendaba dar cualquier preparado medicinal disuelto en vino «visto que ay tanta enemistad entre nuestros cuerpos y las cosas medicinales que si no las damos disfraçadas, las admiten de mala gana».

VII

La hidromiel [10]

Al comenzar los días de la canícula se coge de víspera agua pura de un manantial. En tres sextarios de agua se mezcla un sextario de miel sin descabezar y, después de distribuirla cuidadosamente en vasijas de arrope, se revolverá, agitando los propios recipientes durante cinco horas seguidas por muchachos impúberes [11]. Luego se deja estar a la intemperie durante cuarenta días y cuarenta noches.

VIII

El vinagre de cebolla albarrana

Después de quitar las durezas de una cebolla albarrana blanca y cruda, dejándolas todas fuera, se cortará el cogollo tierno en trozos pequeños hasta un total de una libra y seis onzas, y se echará en doce sextarios de vinagre muy fuerte. La vasija se deja tapada al sol durante cuarenta días. Luego, retirando la cebolla albarrana, se colará con mucho cuidado el vinagre y se trasvasará a recipientes bien barnizados de pez.

[10] La hidromiel se componía de una parte de miel por cada dos de agua; generalmente agua de lluvia. Se consumía fresca o en fermentación. El aprecio de los romanos por este producto se muestra en que figura en la lista de bebidas que podían dejarse como herencia: ULPIAN., *Dig.* 33, 6, 9 (J. ANDRÉ, *L'alimentation...*, pág. 177).

[11] *Per investes pueros,* «por muchachos desnudos», o, más bien, que todavía no habían vestido la toga viril, «impúberes». La importancia de la castidad se encuentra en otros pasajes (cf. I 6, 14; I 37, 4; IV 15, 4; XI 14, 16...).

2 Otro vinagre adecuado para la digestión y para la salud: se echa en una vasija ocho dracmas de cebolla albarrana, treinta sextarios de vinagre, una onza de pimienta, una pizca de menta y canela, y, al cabo de algún tiempo, se consume.

IX

La mostaza

Se molerá en polvo grano de mostaza en la cantidad de un sextario y un octavo de onza; se le añade cinco libras de miel, una de aceite de España, un sextario de vinagre fuerte y, así que estén bien deshechos todos los ingredientes, se usa.

X

Las horas

Las horas de junio y julio son de igual duración en los platillos de la balanza.

Hora I	XXII pies
hora II	XII pies
hora III	VIII pies
hora IV	V pies
hora V	III pies
hora VI	II pies
hora VII	III pies
hora VIII	V pies
hora IX	VIII pies
hora X	XII pies
hora XI	XXII pies.

LIBRO IX

MES DE AGOSTO

ÍNDICE

I

La roturación de terrenos magros, la preparación de la vendimia y el acollamiento de los viñedos en zonas frías

A últimos de mes, hacia primeros de septiembre, se empieza a roturar el terreno llano, húmedo y magro. Ahora, en lugares marítimos urge hacer los preparativos de la vendimia. Asimismo en este mes se realiza el acollamiento de los viñedos en zonas muy frías.

II

Enmienda de una viña débil y pobre

En este tiempo, si la tierra del viñedo es débil y la propia viña aún más pobre, se siembran a voleo tres o cuatro modios de lupino por yugada, y, en estas condiciones, se enterrará con el rastrillo. Cuando haya echado brotes, se voltea y da un magnífico abono a los viñedos, ya que no conviene introducir en las viñas estiércol para no estropear el vino.

III

La despampanadura y protección de las cepas; los cárices y helechos a arrancar

Ahora, en zonas frías realiza la despampanadura; en cambio, en lugares muy calurosos es preferible dar sombra a la uva para evitar que se seque por la intensidad del sol, siempre que lo permita la extensión reducida de la viña y la disponibilidad de braceros. También en este mes se pueden arrancar cárices y helechos.

IV

El incendio de los pastos

Deben quemarse ahora los pastos no sólo para que los matorrales que crecen pronto queden reducidos a sus raíces, sino también para que la nueva hierba reemplace con más vigor a los rastrojos secos que se han quemado.

V

Las huertas

Asimismo, a últimos de este mes, deben sembrarse en lugares secos la naba y el nabo conforme al método que se ha señalado [1].

A final de este mes en sitios muy secos se siembran los rábanos a fin de que sirvan para consumir en invierno. Quieren tierra grasa, suelta y muy labrada, igual que la naba; rechazan la toba y la grava; gus-

[1] Cf. VIII 2, 1-3.

tan de un medio ambiental nuboso. Deben sembrarse en
zonas amplias y cavadas en profundidad. En tierras are- 2
nosas nacen de mejor calidad. Siémbrense después de una lluvia reciente, a menos que puedan regarse. Una vez sembrados, deben enterrarse por medio de un sacho ligero. Dos sextarios, o, según algunos, cuatro, ocuparán una yugada. No se debe echar estiércol ya que con él esponjan, sino preferiblemente pajas. Se hacen más finos si se riegan a menudo con agua salada. Se consideran rábanos de género
femenino los que son menos picantes y tienen las hojas 3
más anchas, lisas, y con un verde lozano [2]. De éstos, pues, se recogerá la semilla. Se cree que se hacen más grandes si después de quitarles todas las hojas y dejarles exclusivamente el cogollito, se recubren con varias capas de tierra. Si de una variedad demasiado picante se quiere producir una dulce, se dejarán en maceración las semillas en miel o vino de pasas durante un día y una noche. En todo caso, consta que el rábano, igual que la col, es enemigo de las vides [3]. Por tanto, si se siembran cerca, se rehúyen por su incompatibilidad natural.

También durante este mes se sembrarán las zanahorias.

[2] En Paladio aparece una especie de rábano silvestre *(armoracea:* XI 11, 4) y dos denominaciones para designar el rábano cultivado *(Raphanus sativus* L.): *radix* y *rafanus.* Estos dos términos son sinónimos y se utilizan sin aparente distinción en II 14, 3. En IX 5, 1-3, dedica el capítulo casi exclusivamente al rábano. El pasaje esta inspirado parcialmente en Col., 11, 3, 47, que utiliza el término *raphanus;* Paladio emplea más veces *radix* y describe un rábano femenino *(radices feminini generis putantur)* que no figura en Columela.

[3] La incompatibilidad se da entre el laurel y la vid, o entre la col y la vid, pero Plin., *N. H.* 19, 87, consideró también incompatible el rábano —al parecer (J. André, ed., *op. cit.)* por una mala traducción del gr. *raphanos,* «côl», entendido como rábano—. El error se propagó, seguramente bajo la autoridad de Plinio, llegando hasta este texto.

VI

Los frutales

Asimismo es época de injertar de escudete los árboles. Generalmente se injertan ahóra el peral y el limonero en lugares de regadío.

VII

Las abejas

En el presente mes, los zánganos causan daños en las colmenas de las abejas, y debemos perseguirlos y matarlos.

Además se realizarán ahora las tareas que no se acometieron en julio.

VIII

El alumbramiento del agua

Ahora, si escaseara el agua habrá que buscarla y seguir sus rastros. Podrá encontrarse de la siguiente manera: antes de la salida del sol, en los lugares en que se vaya a buscar el agua, echando cuerpo a tierra con la barbilla hundida en el suelo se mirará al Oriente y en el punto donde se vea que se levanta un vapor ondulado con una neblina fina y que exhala como una especie de rocío, se señalará con una marca en una planta o en un árbol próximo, pues consta que en los lugares secos donde ocurre esto, hay agua oculta. Ahora bien, se tendrá en cuenta el tipo de terreno para poder juzgar sobre el grado de abundancia o de escasez.

2 La greda producirá venas pequeñas y de gusto no muy bueno; el sablón suelto, delgadas, de mal sabor, con lodo

y sumergidas en zonas a bastante profundidad; la tierra negra dará un caudal de agua escaso, ya que la recoge de las lluvias y de la licuación invernales, pero de un sabor muy bueno. Las gravas, venas mediocres y variables pero de un gusto excelente; el sablón firme, la arena y el bermejal, constantes y ricas en caudal.

Las de rocas rojizas son buenas y abundantes, pero hay 3
que tener la precaución de que, una vez descubiertas, no se escurran entre las grietas y se pierdan por los intersticios. Las de las faldas de los montes y rocas silíceas son abundantes, frescas y sanas. Las de lugares llanos, saladas, fuertes, tibias y de mal sabor; y si su gusto fuese bueno, será señal de que tienen su nacimiento subterráneo en un monte. En todo caso, las del centro de las llanuras adquirirán la finura de los manantiales de montaña si están cubiertas por árboles de sombra.

Hay, además, otros indicios para encontrar el agua, a 4
los que se otorga credibilidad salvo si hay allí normalmente alguna charca, o bien agua estancada o corriente: el junco delgado, el sauce silvestre, el aliso, el sauzgatillo, la caña, la hiedra y, en general, las especies que se dan en el agua.

Así, pues, en los lugares donde se encuentren los men- 5
cionados indicios, hágase una fosa de tres pies de anchura por cinco de profundidad e inmediatamente después de la puesta del sol póngase allí, en el fondo de la fosa, un recipiente limpio de bronce o de plomo, boca abajo, untado por su parte interior. Luego, con una esterilla hecha de ramas y hojas, y con una capa de tierra, se cubrirá toda
su superficie sobre los bordes de la fosa. Al día siguiente, 6
cuando se deje el lugar al descubierto, si se encuentran en el recipiente exudaciones o gotas por su parte interior, no cabe duda de que allí hay agua. Otro tanto ocurre si

se pone de la misma manera un cacharro de barro seco, sin cochura, y se entierra de forma análoga; al día siguiente, si hay presencia de venas de agua, el cacharro al coger humedad estará disuelto. Asimismo, si un vellón de lana, que haya sido colocado y enterrado de la misma forma, se empapa en tanta cantidad de agua como para que al día siguiente al escurrirlo la vierta, será prueba de que la
7 hay a caudales [4]. También, si se pone en el mismo sitio una lámpara encendida y repleta de aceite, enterrándola igual, y, si al día siguiente se encuentra apagada pese a so-

[4] Los alumbramientos de agua llamaron mucho la atención de los agrónomos árabes en la Edad Media. A veces, parecen inspirados en Paladio. Así, Ibn Luyun *(op. cit.,* cf. Introduc.): «Dondequiera que se vean plantas acuáticas o jugosas, el agua está próxima a la superficie. El junco, el moral silvestre, el papiro y otras plantas son las que se ven siempre donde el agua está cerca... Se cava un hoyo profundo y se coloca un vellón de lana suspendido del hondón de una jofaina que le sirva de cobertura. Alrededor se ponen hojas de caña o similares y seguidamente se vuelve a tapar el hoyo con tierra. Se deja allí durante algún tiempo y si al cabo de él encontramos la lana húmeda indica que el agua está próxima» *(ibid.,* págs. 187-188). También Ibn Bassal *(op. cit.,* cf. Introduc.): «Quien quisiera abrir un pozo conviene que lo haga en el mes de agosto... una de las señales, si crecen allí el terebinto, la zarzamora, el carrizo, el zumaque. Uno de los procedimientos para guiarnos es que cavemos un hoyo... la profundidad será de tres codos. Luego tomaremos un recipiente semiesférico, de cobre, plomo o de arcilla, pero lo untaremos por dentro con grasa o pez. Al día siguiente, antes de la salida del sol, se quitarán cuidadosamente la tierra y las hierbas puestas en el hoyo; volveremos al recipiente y observaremos cómo está en su interior. Si el trapo de lana está mojado, y lo mismo el recipiente, induciremos que el agua es abundante» *(ibid.,* págs. 227-228). Las fuentes de Paladio son aquí FAVENT., 3, y *Geop.* 2, 4-6. Como éstas fueron conocidas por los árabes, no puede saberse si el uso de Paladio es directo o no. Un texto similar se encuentra en ABU ZACARIA, pág. 140 —cf. Introduc.—, repitiéndose la fórmula del vellón de lana, pero se atribuye a la «Agricultura Nabathea y otros libros» (?).

brar el combustible, el lugar en cuestión tendrá agua. Análogamente, si se hiciera un hoguera en ese punto y la tierra exhalara al evaporarse una humareda húmeda y nebulosa, se comprueba que hay agua.

En consecuencia, después de haber confirmado la fiabilidad de los indicios mediante estos experimentos, se cavará un pozo y se buscará la fuente del agua, o bien, si son varias, se reunirán en una sola. En todo caso, deben hacerse los sondeos de agua especialmente en las faldas de los montes, por la parte norte, ya que en esos lugares abunda más y es más provechosa.

IX

Los pozos

Por lo que respecta a la construcción de pozos, debe tenerse en cuenta el peligro del cavador, porque muchas veces la tierra emana azufre, alumbre, betún y estas exhalaciones, al mezclarse, producen unas bocanadas pestilentes que en seguida taponan las fosas nasales y cortan la respiración, si no se emprende rápidamente la marcha. Por tanto, antes de descender al fondo, se pone allí una lámpara encendida, y si ésta no se apagara, no habrá que temer ningún riesgo; si, por el contrario, se apaga, habrá que precaverse de un lugar que está
invadido por alguna emanación mortal. En caso de que 2
no se pueda encontrar agua en ninguna otra parte, cavaremos pozos a su derecha e izquierda hasta el mismo nivel del agua y en su interior haremos unos orificios abiertos por uno y otro lado a modo de respiraderos por donde se evapore al gas tóxico.

Cuando se haya concluido, se emprende la construcción de las paredes de los pozos. Debe cavarse un pozo

de ocho pies de anchura de diámetro, de forma que la albañilería ocupe dos pies. Dicha albañilería se sostendrá con vigas de madera escalonadas y estará constituida por pie-
3 dra de toba o de sílice. Si el agua fuese fangosa, se corregirá con adición de sal.

En todo caso, si, mientras se cava el pozo, la tierra no es consistente por culpa de su naturaleza suelta o se desmorona por efecto del agua, se pondrán en torno tablas verticales y se sostendrán mediante vigas atravesadas para evitar que al desplomarse mate a los cavadores.

X

La comprobación de la calidad del agua

El agua nueva se probará del modo siguiente: se echa en un recipiente de cobre brillante y, si no dejara mancha, se considerará buena. Asimismo, si cuando se hierve en una vasija de cobre, no deposita en el fondo arena o lodo, será válida. Otro tanto ocurre si vale para cocer pronto las verduras, o si tiene un color transparente, carece de musgo y está libre de cualquier otro agente de contaminación.

Por otra parte, los pozos que están en un lugar alto pueden emerger en forma de fuente hacia zonas más bajas, haciendo una perforación en la tierra hasta las capas más profundas, si la naturaleza de la depresión que se extiende a sus pies lo permite.

XI

Los acueductos

Cuando hay que hacer una conducción de agua, se realiza construyendo un acueducto, o bien mediante una cañería de plomo, o por una canalización de madera, o por tubos de barro. Si la conducción se efectúa por medio de un acueducto, debe reforzarse el canal para evitar que el agua pueda filtrarse por las grietas.

La dimensión de éste debe adecuarse al volumen del agua. Si atraviesa una llanura, la planta tendrá una inclinación insensible de pie y medio entre cada tramo de sesenta o cien pies, a fin de que el agua pueda adquirir potencia de deslizamiento. Si hubiera algún monte interceptán- 2
dolo, se traerá el agua flanqueando sus laderas, o bien se harán túneles a nivel del agua por los que pasará el acueducto. Pero si hubiera entremedias una depresión, se construirán pilares y arcos debidamente elevados hasta el curso del agua, o bien se dejará que descienda metida dentro de caños de plomo, remontándola al terminar el valle.

Ahora bien, cuando se efectúa la conducción por caños de barro, que es lo más sano y lo más práctico, se harán de dos dedos de grosor y más estrechos por un extremo, de modo que se pueda encajar uno dentro del otro en una extensión de un palmo; y estas junturas deberán colmatarse con un mortero de cal viva y aceite. Además, antes de 3
dar curso al agua, debe pasarse a través de ellos ceniza caliente mezclada con un poco de líquido para poder soldar los posibles defectos de los tubos.

Cabe efectuar, en última instancia, la conducción por tubos de plomo, que producen aguas dañinas, dado que

el plomo al desgastarse crea cerusa que provocará daños físicos a las personas. Propio de alguien previsor será construir depósitos de agua, de modo que la vena, con todo lo pobre que se quiera, procure el abastecimiento.

XII

Los pesos y medidas de las tuberías

La dimensión de los tubos guardará la siguiente proporción con la cantidad de plomo: el de cien de diámetro [5] por diez pies de longitud precisará mil doscientas libras, el de ochenta, novecientas cuarenta, el de cincuenta, análogamente por diez pies, seiscientas ochenta libras, el de cuarenta, seiscientas libras, el de treinta, cuatrocientas cincuenta libras, el de veinte, doscientas cuarenta, y el de ocho, cien libras.

XIII

El arrope de uva verde [6]

En seis sextarios de zumo de uva habrá que echar dos sextarios de miel muy batida y dejar que se cueza bajo los rayos del sol durante cuarenta días.

[5] El cap. procede de FAVENTINO, 9, y, en última instancia, de VITR., 8, 7, 4. La nomenclatura y calibración de las cañerías, así como sus distintas mediciones en dedos, redondos o cuadrados, pulgadas, o «quinarias», en construcciones públicas, están también ampliamente descritas en FRONTINO, *Aquaed.* 23, 2 y sigs. (ed. T. González Rolán, Madrid, 1985).

[6] El término *onfacomelli* («racimo de uva verde con miel») es en los técnicos el «agraz de uva verde con miel». PLIN., *N. H.* 14, 98 etc., menciona el uso del agraz como perfume y en medicina; también Dioscórides (LAGUNA, *op. cit.*, pág. 507), donde la elaboración es distinta, pero la proporción de un tercio de miel es la misma.

XIV

Las horas

El recorrido idéntico del sol hizo coincidir agosto con mayo.

Hora I	XXIII pies
hora II	XIII pies
hora III	IX pies
hora IV	VI pies
hora V	IV pies
hora VI	III pies
hora VII	IV pies
hora VIII	VI pies
hora IX	IX pies
hora X	XIII pies
hora XI	XXIII pies.

LIBRO X

MES DE SEPTIEMBRE

ÍNDICE

XIII. Las huertas: la adormidera, la col, el tomillo, el orégano, la alcaparra y su cultivo; asimismo, el mastuerzo, el eneldo, los rábanos, las zanahorias, el perifollo, la lechuga, las acelgas, el culantro, las nabas y los nabos [1].
XIV. Los frutales: el acerolo.
XV. Los pavimentos de las terrazas y los ladrillos.
XVI. El arrope de moras silvestres.
XVII. La conservación de las uvas.
XVIII. La vid cuyo fruto se pudre por la humedad.
XIX. Las horas.

[1] No figura en la enumeración el añublo o neguilla *(giddi)*. Probablemente es un olvido del propio autor (los índices, firmemente transmitidos, se consideran originales y la omisión parece ser unánime en los manuscritos conservados). Cf. X 12, 9 n.

I

La tercera labor de los terrenos grasos, la siembra de los magros [2] y el modo de abonarlos

Durante este mes el terreno graso y los que tienden a retener la humedad se ararán por tercera vez, aunque también pueden labrarse antes si el año es lluvioso. La tierra húmeda, llana y fina, que indicamos [3] que se roturase a primeros de agosto, se bina y se siembra [4]. Las pendientes suaves hay que surcarlas ahora por primera vez y sembrarlas a continuación, hacia el equinoccio.

Los campos deben estercolarse en esta época, pero los 2
abonos se echarán más concentrados en las colinas; en el

[2] *Vel implendis exilibus;* igual que *implere* («llenar») *feminam* («a una hembra») tiene el sentido concreto de «fecundarla», *inplendis exilibus* es otra especificación semántica similar del mismo verbo común, con el significado técnico de «sembrar».

[3] Cf. IX 1.

[4] El campo recibía una primera labor *(proscindere)* en invierno con objeto de arrancar la vegetación adventicia y preparar la tierra para la siembra (Pal., II 3; III 2); en verano tenía lugar la segunda labor o *iteratio* (VIII 1, 1); la tierra recibía otra nueva labor *(tertiare)* durante el otoño (X 1, 1) y, en ocasiones, otra más. Las fechas podían variar en función del suelo y del clima (Pal., IV 2; V 2, 4; VI 3, 1; VII 3; IX 1), pero el número tradicional de labores ha permanecido hasta nuestros días, como expresan las denominaciones castellanas: alzar, binar, terciar, cuartar (quintar se aplica a la última, de carácter meramente esporádico).

campo abierto más diluidos, y en cuarto menguante, cuestión que, si se observa, contendrá las hierbas. Para una yugada afirma Columela [5] que bastan veinticuatro carretadas de estiércol; en cambio, tratándose de una llanura, dieciocho. En todo caso, deben esparcirse los precisos montones que se puedan cubrir con el arado en una jornada, para evitar que el estiércol no sirva de nada al perder el jugo.

3 Hay personas que echan también el abono en cualquier momento del invierno. Ahora bien, si por alguna razón no se pudo echar a su debido tiempo, antes de sembrar, espárzase por los campos estiércol en polvo, como si fuera semilla, o bien échese a mano excrementos de cabra y mézclese a la tierra con sachos. No da buen resultado abonar demasiado de una sola vez, sino más a menudo y en pocas cantidades.

4 La tierra lienta requiere más estiércol, la seca, en cambio, menos [6]. Pero si la cantidad de abono no es abundante, en lugar de estiércol va muy bien esparcir greda, o sea, arcilla, en los lugares arenosos; en los arcillosos y excesivamente compactos, arena. Esto también conviene a las mieses y da cepas muy hermosas, dado que el estiércol en los viñedos generalmente estropea el sabor del vino [7].

[5] Cf. Col., 2, 5, 1.

[6] Frase repetida casi textualmente de I 6, 14; en ambos casos podría pensarse en una remodelación de un refrán *(ager aquosus plus stercoris, siccus minus)* con ritmo yámbico. (Cf. I 6, 1 n.)

[7] Cf. III 25, 22 n.

II

La siembra del trigo candeal y la escanda [8] en lugares fríos y umbríos

Durante este mes en tierras húmedas, frías, o bien umbrías se sembrará hacia el equinoccio el candeal y la escanda, mientras el tiempo se mantenga sereno, para que las raíces del trigo adquieran fuerza antes del invierno.

III

Modo de remediar la salinidad del agua, las cantidades de grano y diversas recetas concernientes a la siembra

La tierra suele desprender un líquido salino que destruye las mieses. Cuando esto ocurre, es oportuno esparcir excremento de paloma u hojas de ciprés y sobrearar, de forma que se mezclen. Sin embargo, el mejor de todos los tratamientos consistirá en un canal de regadío que desvíe el líquido perjudicial.

[8] *Triticum, adoreum...*, denominaciones de distintas clases de trigos. Los términos que designan las distintas especies no se aplicaban siempre con precisión. Los propios especialistas romanos lo advierten, como Plin., *N. H.* 18, 86: *Frumenti genera non eadem ubique nec, ubi eadem sunt, isdem nominibus,* o el propio Paladio, I 6, 14: *Nomina frumentorum superfluum est praecipere quae aut loco subinde aut aetate mutantur.* A veces, *triticum* se utiliza en sentido amplio como el nombre genérico «trigo» derivado de *tero,* según la etimología de Varrón *(L. L.* 5, 106) e Isidoro (17, 3, 4); así, por ejemplo, en Paladio, I 6, 6,: *omne triticum* (*=frumentum).* En sentido estricto, *triticum* es el *triticum turgidum* (André, *Léxique...*, s. v.), aristado y blando —una traducción aproximada podría ser «candeal»— entre sus variedades figura la llamada *siligo (triticum vulgare,* André, *Léxique...*, s. v.). El *adoreum* pertenece al grupo del *far (triticum diccocum).* La distinción más precisa es la que divide los trigos en dos grandes grupos según el grano: blando *(triticum)* o duro *(far, adoreum...* quizás más o menos emparentados con nuestra «escanda» —lat. *scandala, scandula, scindula,* en Paladio, I 22, es otra de las especies de *far-)* (André, *L'alimentation...*, págs. 52 y sigs.)

En una yugada de terreno corriente se sembrarán cinco modios de candeal y otros tantos de escanda, dado que un terreno graso admite cuatro. Si el modio con que se hace la siembra [9] se recubre con la piel de una hiena y lo que se va a sembrar se deja estar en ella durante algún
2 tiempo, aseguran que los sembrados nacen bien. Análogamente, como algunos bichos subterráneos destruyen muchas veces el trigo royéndole sus raíces, servirá para evitarlo poner a remojo los granos a sembrar en la savia de la hierba que se denomina siempreviva, mezclada con agua, durante una noche; o también se diluye en agua el jugo de exprimir un cohombro silvestre y su propia raíz triturada, y en esa misma disolución se macerarán las semillas destinadas a la siembra.

Hay algunos que, en cuanto se han percatado de que sus mieses padecen esta plaga, al comenzar los estragos, rocían sus surcos y aradas [10] con alpechín desalado o con el antedicho líquido.

[9] El modio *(modius)* es tanto el continente como el contenido, o sea, el recipiente o sembradera de capacidad algo inferior a los nueve litros y también el volumen de áridos, especialmente trigo, que cabe en él. En el pasaje, en los dos sentidos. Sobre la piel de la hiena en usos mágicos, cf. I 35, 14, y sobre el cohombro silvestre I 35, 8, 16; en esos casos las fuentes de Pal. son griegas *(Geop.* 13, 11, 3, etc.) mientras aquí el modelo es COL., 2, 9, 10, que atestigua, además, la vigencia de estas creencias.

[10] Hemos traducido *insulsa amurca vel praedicta aqua sulcos et arata perfundunt* siguiendo el texto de las ediciones, pero el pasaje es discutible: *arata* según los mss. más antiguos de Paladio y *aratra* según otros códices. Esta última forma también tendría sentido («rocían los surcos y los arados») puesto que es una práctica corriente mojar con un contraveneno las herramientas de trabajo (cf. PAL., I 35, 1 y 2; I 35, 4, 6). La lectura *arata* no es más que una repetición de *sulcos* («surcos») que es la palabra anterior. Parece una glosa incorporada al texto de Paladio. La fuente, COL., 2, 9, 10, podría corroborar esta conjetura, ya que no aparece la palabra *arata /aratra* y el texto es muy similar al de Paladio: COL. *(ibid.): prefundunt sulcos;* PAL.: *sulcos et arata perfundunt.*

IV

La siembra de la cebada caballar [11]

En esta época en tierra magra se siembra la cebada caballar con cinco modios por yugada. Después de este producto se dejarán a barbecho los campos, salvo si se echa abono.

V

La siembra del altramuz

Ahora, o incluso un poco antes, se siembra el altramuz en cualquier tipo de tierra, aunque sea en suelo sin labrar. Le conviene ser sembrado antes de que comience el frío. En un terreno fangoso no nace, rechaza la greda y quiere tierra magra y rojiza. Con diez modios se llena la extensión de una yugada [12].

[11] *Hordeum cantherinum,* llamado también *hexasticum (hordeum hexasticum* L.), destinado al forraje y a la alimentación humana ya que se consideraba sano y muy alimenticio (COL., 2, 9, 14: *salubrius... nec aliud in egenis rebus magis inopiam defendit).* Parece que fue el primer cereal cultivado en gran escala (J. ANDRÉ, *L'alimentation...,* pág. 52). Otra clase de cebada: *hordeum galaticum (hordeum distichum* L.), aparece también en COL. *(ibid.,* 16), para usos muy similares y en PAL., II 4, etc...

[12] Es éste el altramuz destinado al consumo, así como en otro capítulo próximo *(ibid.,* cap. 9) trata del dedicado al abono. El título de ambos, con cierto defecto en la composición, es idéntico, mientras en el índice general del libro aparecen especificadas, en los títulos, las dos utilizaciones.

VI

La siembra del guisante [13]

A finales de este mes se sembrará el guisante en tierra suelta y ligera, y en un lugar templado; se da bien en clima húmedo. Basta esparcir por yugada cuatro modios, o incluso tres.

VII

La siembra del sésamo y la roturación de los campos para alfalfa

Ahora se hace la siembra del sésamo en suelo mullido o en sablón graso, o bien en tierra sedimentaria. Convendrá sembrar por yugada de cuatro a seis sextarios. A últimos del presente mes se ararán por primera vez los campos que van a destinarse a alfalfa.

VIII

La siembra de la veza, el fenogreco y plantas forrajeras

Se realiza ahora la primera sementera de la veza y del fenogreco cuando se siembran para pasto. Siete modios de semilla de veza y otros tantos de fenogreco ocuparán una yugada.

El forraje se obtiene por siembra de la cebada caballar en un terreno de cultivo anual y abonado. Se echan diez modios por yugada hacia el equinoccio a fin de que adquiera vigor antes del invierno. Si se pretende que sirva habitualmente de pasto, la producción llegará hasta mayo; pero si además se recoge su grano, hasta primeros de marzo y, a partir de entonces, estará vedado a las bestias.

[13] «Pisum» *(Pisum arvense* L.), una variedad de guisantes (ANDRÉ, *Léxique...*).

IX

La siembra del altramuz

Durante este mes, hacia mediados, se sembrará el altramuz para fertilizar las tierras magras, y, en cuanto esté crecido, se volteará con la reja y se dejará pudrir cortado [14].

X

La formación de nuevos prados y el cultivo de los ya existentes

Ahora, si se quiere, se pueden lograr nuevos prados. Si hay posibilidad de elección, se preferirá un terreno graso, humedecido por el rocío, llano, en suave pendiente, o bien un valle de configuración similar donde el agua no esté impulsada a precipitarse inmediatamente ni esté estancada mucho tiempo.

También es posible, sin duda, acondicionar como pra- 2
dera un suelo suelto y ligero, con tal que se riege.

A tal efecto, hay que desbrozar el terreno en esta época y dejarlo libre de todo tipo de obstáculos, bien sean plantas

[14] Esta recomendación, ya muchas veces citada por Paladio (por ejemplo, en I 6, 14; IX 2 etc.) supone el empleo de los llamados «abonos verdes» de uso actual. El altramuz y la veza todavía se siembran hoy, como aportadores de nitrógeno, espesos mediante una labor de arado antes de madurar con lo que se acelera la descomposición de la materia vegetal con mayor formación de humus (cf. J. M. Albareda - A. Hoyos, *Edafología,* Madrid, 1961, págs. 303-304).

muy feraces y fuertes, o arbustos. A continuación, cuando se haya labrado y mullido con repetidas aradas, una vez que se aparten las piedras y se deshagan los terrones a hecho, se abonará en el cuarto creciente con estiércol fresco.
3 Se vigilará con suma atención que no sea pisado por las pezuñas de las bestias, sobre todo cuando está húmedo, para evitar que al marcar sus huellas en sitios mullidos dejen el suelo desnivelado.

Por lo demás, si el musgo recubre las praderas antiguas, hay que arrancarlo y esparcir precisamente en las zonas rozadas semillas de heno, y, además, debe echarse ceniza muy a menudo, que da muy buen resultado para destruir el musgo.

4 En caso de que una zona se haga estéril por putrefacción, abandono o vejez, se volverá a arar y se nivelará otra vez de nuevo, dado que los prados estériles conviene labrarlos muy a menudo. Por el contrario, en una pradera nueva podrán sembrarse nabas y así que haya acabado su recolección, se realizarán las demás labores que se indicaron. Luego se esparcirá veza mezclada con semilla de heno. En cambio, no deberá regarse hasta tanto el suelo adquiera dureza, para evitar que la fuerza de deslizamiento del agua erosione la tierra labrada que está poco afianzada.

XI

La realización de la vendimia

Durante este mes, en los lugares templados y marítimos debe realizarse la vendimia; en los fríos, hay que hacer los preparativos.

En lo tocante al barnizado de pez de los toneles, habrá el siguiente tope: un tonel de doscientos congios se recubrirá con doce libras de pez y, a partir de

aquí, se irá reduciendo según se calcule que son más pequeñas.

Por lo demás, se aprecia la madurez para vendimiar si al exprimir la uva, los granillos que están ocultos en el interior de los gajos, o sea, las pepitas, están tintas y hay algunas prácticamente negras; característica ésta que da la madurez, naturalmente.

Las personas más cuidadosas mezclan por cada veinte 2
libras de pez una libra de cera de muy buena calidad, que da buen aroma y sabor, y, además, ablanda suavemente la pez y no deja que ésta se agriete con los fríos. En todo caso, hay que degustar la dulzura de la pez, ya que con su sabor amargo estropea frecuentemente los vinos.

XII

La recolección del panizo y el mijo, la siembra de la habichuela de mesa y los aparejos de cetrería

Ahora en algunos lugares se recoge el panizo y el mijo. En este tiempo se sembrará la alubia de mesa. Se prepararán ya las horquillas para la captura de la lechuza y de los demás intrumentos de caza para practicarla hacia primeros de octubre.

XIII

Las huertas

Se siembra ahora la adormidera en parajes secos y calurosos. Puede incluso sembrarse con otras plantas. Se dice que nace mejor después de haber quemado sus talos y renuevos [15].

En esta época será conveniente plantar la col para tras-

[15] Esta recomendación no aparece en el cap. correspondiente de COL. (11, 3, 42); en cambio, figura ya en CATÓN, 38, 4: *virgas et sarmenta*

plantarla a comienzos de noviembre; de ésta podrá obtenerse en invierno el cogollo [16] y en primavera el brécol.

2 En este mes las zonas de huertas que se tenga intención de destinar a la siembra durante la primavera, se deberán cavar tres pies de profundidad [17] y echarles abono en cuarto menguante.

A últimos de mes se sembrará el tomillo, si bien nace mejor con esquejes, a pesar de que también puede salir de la semilla. Requiere un terreno soleado, magro y marítimo. Ahora, hacia el equinoccio, se sembrará el orégano. Desea ser abonado y regado hasta que adquiera vigor. Gusta de lugares escarpados y pedregosos.

Durante estos días se siembra la alcaparra. Es muy trepadora; con su savia daña las tierras. Así, pues, debe sembrarse, para evitar que se desparrame muy lejos, en suelo magro y seco, cercado por una fosa o por una ceñida tapia

... *in segete conburito. Ubi eas conbusseris, ibi papaver serito,* citado posteriormente por PLIN., *N. H.* 18, 229 (cf. RODGERS, ed., *op. cit.).* Este autor distinguía tres variedades de adormideras cultivadas, aparte de las silvestres, de uso medicinal *(N. H.* 19, 168-169). Dioscórides trata extensamente acerca de éstas (cf. LAGUNA, *op. cit.,* págs. 412-416) y, sobre todo, de las características y cualidades del opio, extraído de ellas. La utilización de la adormidera no fue exclusiva de la medicina, como muestra el que figure en las obras agronómicas dentro de las hortalizas (COL., 11, 3, 42; PAL., *ibid.: potest et cum aliis oleribus seminari* y sea citada expresamente por PLIN., *N. H.* 19, 168, como alimento *apud antiquos* utilizado todavía como aderezante del pan entre la gente del campo, uso que atestigua muy posteriormente A. LAGUNA *(op. cit.,* pág. 414). Pero esta finalidad alimenticia debía de ser muy escasa en época de Paladio, que sólo le dedica estas líneas y una mención superficial en III 24, 2. También es sorprendente que no figure en el libro de *Veterinaria,* pese a la importancia medicinal del opio.

[16] La pella de la col, se designa aquí por el término *olus* (cf. notas a III 24, 6, y V 3, 1).

[17] Cf. I 34, 7.

de barro; combate por sí sola las hierbas. Florece en verano; hacia el ocaso de las Pléyades, la alcaparra se marchita.

A finales de este mes es buena época de sembrar el 3
añublo y a lo largo del mes se sembrará el mastuerzo y el eneldo en lugares templados y calurosos; los rábanos, en sitios secos; las zanahorias y el perifollo, hacia primeros de octubre, así como las lechugas, las acelgas, y el culantro, y en los primeros días del mes, las nabas y los nabos.

XIV

Los frutales

En el mes de septiembre, hacia primeros de octubre, o bien en febrero, plantaremos acerolos con un vástago o con sus huesos. Desde su más tierna infancia hay que cuidarlos con mucha atención. Se cogerá el vástago arrancándolo con las raíces, se untará en boñiga de vaca y en barro. Se pondrá en un terreno graso y recién cavado, metiendo por debajo una capa de conchas y algas de mar; una gran parte del vástago se introducirá en la tierra.

Hay personas que sacan muy pronto las pepitas de los 2
frutos, las secan al sol y, en una tierra grasa y prácticamente cribada, plantan tres juntas durante el otoño. Se cree que éstas se cohesionan en un solo arbusto, que debe ayudarse con riegos continuos y cavas, de forma que rozando superficialmente el suelo se fortalezca su naturaleza delicada. Después, al cabo de un año o un poco más tarde, se transplanta el vástago que procede de la semilla y de esta forma produce frutos más dulces.

A últimos del mes de enero o en febrero la púa de los 3
acerolos prende maravillosamente si se injerta en el mem-

brillero. Además, se injerta con todas las variedades de manzanos, perales, ciruelos y espinos silvestres, preferiblemente en una hendidura del tronco que de coronilla. Se protegen por encima con un cesto o una maceta de barro las púas, llenándolas casi hasta la punta de tierra mezclada con estiércol. Va bien a los acerolos lo mismo que recordé que era bueno para los manzanos.

Las acerolas se conservarán si se entierran en mijo o en recipientes recubiertos de pez y tapados [18].

XV

Los pavimentos de las terrazas y los ladrillos

También en este mes se hará la pavimentación de las terrazas y los ladrillos de la forma que relaté en el mes de mayo [19].

XVI

El arrope de moras silvestres

Se pondrá a hervir a fuego lento zumo de mora silvestre. Luego se añaden dos partes de jugo y una de miel, y se procurará que cuezan mezclados hasta adquirir el espesor de la miel.

[18] PLIN., *N. H.* 15, 47, indica que procedía de África, siendo introducido en Italia por el cónsul Sexto Papinio (36 d. C.). Aunque estos datos no se consideran hoy exactos (cf. ed., *op. cit.*, el acerolo es de origen oriental y llegó a Italia antes del 14 d. C.), prueban que, en época de Plinio, todavía se consideraba un árbol exótico, recién llegado; sólo aparece en el calendario rústico de COL., 11, 2, 11; 96, un par de menciones sobre su injerto, pero sin otras noticias sobre el árbol. Nuevamente, al haberse perdido casi totalmente el texto de Gargilio Marcial, es Paladio el agrónomo latino qué trata de él con mayor detenimiento.

[19] Cf. VI 11, 12, y también en «Junio» (VII 8).

XVII

La conservación de las uvas

Las uvas que se pretenden conservar se cogerán sanas: sin que estén duras por verdes ni reblandecidas por maduras, sino que tengan un grano transparente al trasluz y apretado al tacto, con cierta suavidad mollar. Se sacarán las que están podridas o dañadas, sin dejar quedar aquéllas cuyo inexpugnable sabor amargo resistió frente al dulce calor estival. Seguidamente conviene chamuscar los rabos de los racimos que se han cortado con pez caliente y colgarlos en un sitio seco, fresco y oscuro, sin acceso de luz.

XVIII

La vid cuyo fruto se pudre por la humedad

La vid cuyo fruto se pudre por la humedad debe despampanarse por los lados treinta días antes de la vendimia y deben dejarse exclusivamente las hojas, que al estar situadas en la cima, la protegen desde el vértice del sol excesivo.

XIX

Las horas

Los días de septiembre y abril son similares por tener las mismas horas:

Hora I	XXIV pies
hora II	XIV pies

hora III	X pies
hora IV	VII pies
hora V	V pies
hora VI	IV pies
hora VII	V pies
hora VIII	VII pies
hora IX	X pies
hora X	XIV pies
hora XI	XXIV pies.

LIBRO XI

MES DE OCTUBRE

ÍNDICE

I

La siembra de la escanda, el candeal, la cebada caballar, el yero, el altramuz, el guisante, el sésamo y la habichuela

En esta época sembraremos la escanda y el candeal. El momento adecuado de la siembra es desde el día veintidós de noviembre al ocho de diciembre en zonas templadas. También, ahora, se echa y esparce el abono.

2 Asimismo, durante este mes se sembrará la cebada que se denomina caballar. Se siembra en tierra magra y seca o bien en una suficientemente grasa. Ésta puede resistirla y a la otra no tiene daño que hacerle, ya que no hubiera podido producir ninguna otra simiente. En terreno fértil debe sembrarse en esta época.

3 También ahora sembraremos el yero, el altramuz, el guisante y el sésamo, según indiqué; el sésamo hasta mediados de octubre, así como la alubia, si bien en tierra grasa o en un campo de cultivo anual. Con cuatro modios se colmará una yugada.

II

La siembra de la linaza

Durante este mes se sembrará, si se quiere, el grano de lino, aunque éste por su mala naturaleza no debe sembrarse, ya que absorbe las reservas del suelo. Pero si se desea, se sembrará en un lugar muy feraz y moderada-

mente húmedo, con ocho modios por yugada. Hay algunos que lo siembran apretado en un suelo magro y así consiguen que el lino nazca más fino.

III

Reconocimiento de la fertilidad de las cepas que se destinarán a acodar

Ahora es oportuno vendimiar y, en esta época, deben examinarse las cepas fértiles señalándolas con una marca cualquiera, de forma que podamos seleccionar de éstas los sarmientos a acodar [1]. Ahora bien, afirma Columela [2] que en un solo año no se puede verificar su feracidad sino en cuatro, período en que se comprueba la productividad real de los sarmientos.

[1] Se trata exclusivamente de seleccionar el cabezudo *(malleolus* en Col., 3, 6, 3; Paladio sustituye aquí el tecnicismo de su fuente por una perífrasis —cf. III 9, 7, *novellus palmes*— con el término genérico: *ad ponendum sarmenta).* El momento idóneo es justamente antes de la vendimia, cuando las cepas en fruto permiten observar los datos de su futura productividad (expuestos en III 9, 5-8). La selección de las cepas era para Col., 3, 20, 4 y 6, la operación agrícola más compleja *(omnium rusticorum operum dificillimun)* que debía realizar personalmente el cabeza de familia.

[2] Cf. Col., 3, 6, 4; cuatro años y un día o mil cuatrocientos sesenta y un días es el tiempo que tarda el sol en recorrer el zodíaco para volver al mismo punto donde lo había comenzado. Este ciclo solar cuatrienal, basado en cálculos astronómicos, acepta Columela que servía para comprobar la fecundidad de todas las plantas.

IV

La plantación, acodo, enmiendas y poda de las cepas; las vides maridadas a árboles

A últimos de este mes, donde el tipo de clima es caluroso y seco, donde la tierra es fina y árida, donde las colinas son escarpadas o magras, es muy conveniente plantar viñas, sobre las que traté extensamente en el mes de febrero [3]. Ahora, en lugares secos, calurosos, magros, arenosos y soleados se realizan correctamente todas las labores que antes se indicaron sobre la cava, plantación de viñedos, poda, acodo, reparaciones y preparación de las vides maridadas, para que reciban la ayuda de las lluvias invernales en compensación de la delgadez del suelo. De este modo se aporta agua a las cepas sedientas y, además, no se agostan con la helada cuando están podadas o amugronadas, ya que en lugares de este tipo son desconocidos los rigores característicos de las escarchas.

V

La ablaqueación de la vid nueva

A partir de mediados de octubre debe cavarse toda vid nueva, tanto si está en un terreno cavado todo él, como si está en hoyos o en surcos, cortando las raíces sobrantes que echó en verano. Pues si éstas llegaran a adquirir fuerza, harían morir las raíces más profundas, y, de esta manera, la cepa quedaría sostenida en la capa superficial, cuestión que la deja expuesta al frío

[3] Cf. III 9.

y al calor. Ahora bien, estas raicillas no deben cortarse hasta el tronco para que no vuelvan a nacer muchas más, ni la llaga recién efectuada al tronco de la cepa la haga agostar por la intensidad del frío subsiguiente.

2 Se cortarán, pues, dejando un espacio de un dedo y, si el invierno allí es suave, se dejan las vides descubiertas; si es riguroso, se protegen antes de mediados de diciembre; si es extremadamente frío, se echará un poquito de estiércol de paloma, en pleno invierno, junto al pie de las cepas, operación que Columela [4] indica que debe hacerse durante un quinquenio entero para protegerlas del frío excesivo.

VI

La conveniencia de acodar ahora las vides

En esta época, en los lugares que señalé, es muy oportuno acodar, precisamente porque la vid se aplica a consolidar las raíces, dado que no está estimulada a la función de echar pámpanos.

VII

Los injertos de árboles y vides

Durante este mes hay cierta costumbre de injertar las vides y árboles en sitios muy calurosos.

[4] Cf. Col., 4, 8, 4.

VIII

La preparación, cultivo y abono de los olivares; sus cuidados; el aliño de la aceitunas. La limpieza de los hoyos y acequias

También, en lugares calurosos y abrigados, formaremos los olivares del modo y con la disposición que se indicó en el mes de febrero [5]. Asimismo, en tales lugares, haremos durante esta época los planteles de olivos y las demás labores que se refieren al olivar. Además, se aliñarán las aceitunas blancas, según se expondrá posteriormente [6].

En este tiempo deben cavarse los olivos en zonas muy secas y templadas de forma que desde un nivel superior pueda introducírseles el agua. Columela recomienda que 2
se les arranquen todos los vástagos; a mí me parece que hay que dejar siempre unos pocos, que sean fuertes, para que algún arbolito de ellos, seleccionado, sustituya a la madre cuando sea vieja, o bien cuando esté bien crecido, ayudándole con tierra acollada y provisto ya de sus propias raíces, sea transplantado para formar un olivar, sin depender de un vivero.

[5] Cf. III 18. Magón (según Col., *Arb.* 17, 1) situaba la plantación entre el otoño y el solsticio de invierno, en terrenos secos y arcillosos; desde la recolección al solsticio, en tierras grasas y húmedas, fechas posiblemente referidas a África, como precisa Plin., *N. H.* 29, 128, quien recomendaba la primavera o cuarenta días después del equinoccio de otoño. También para Col. (5, 9, 6), en otoño y primavera, según el tipo de suelo *(optime siccis minimeque uliginosis agris per autumnum, laetis et humidis verno tempore);* para Paladio valen las mismas fechas, pero parece señalarlas en función del clima: *Hoc mense* (Februario) *locis temperatis* —III 18, 1—; *Nunc etiam* (Octobre) *locis calidis et apricis* —X 8, 1—.

[6] Cf. XII 22.

Ahora, si se puede, al transcurrir tres años, deben abonarse los olivares en sitios extremadamente fríos. Serán suficientes seis libras de estiércol caprino, o bien un modio de ceniza por árbol. En todo caso, hay que rasparles continuamente el musgo a estos árboles y, además, podarlos, según indica Columela [7], al transcurrir un período de ocho años. A mí me parece que deben cortarse cada año los brotes secos, los estériles y los que nacen con algún defecto.

En caso de que un árbol lozano no dé fruto, se horadará con la barrena gala haciéndole un orificio hasta el tuétano al que se acoplará a presión un esqueje a su medida de acebuche y, después de cavar el árbol, se le echará alpechín desalado u orina añeja. En efecto, con esta especie de penetración, los árboles estériles se hacen fecundos. Pero convendrá injertarlos durante la enfermedad [8].

Durante este mes limpiaremos los hoyos y las acequias.

IX

Tratamiento de las uvas mojadas por la lluvia

Los griegos recomiendan que, en caso de que una lluvia excesiva haya bañado la uva, después de que el mosto experimente la primera fermentación, se trasiegue a otros recipientes. De esta manera, por su propio peso el agua queda retenida en el fondo y

[7] Cf. Col., 5, 9, 15.

[8] En el comentario de la traducción anónima de Didot (pág. 618) se indica que no es sólo un simulacro del acto de la generación al que por una antigua superstición se le atribuye la misma capacidad de fecundar que al propio acto. Se podría considerar, entre otras explicaciones racionales, que la presencia de un cuerpo extraño al oponer resistencia al curso de la savia, acelera la circulación, pudiendo llegar más rapidamente a las extremidades del árbol por la mayor presión adquirida.

el vino trasegado se conservará puro dejando todas las sustancias que se le habían incorporado como consecuencia de la lluvia.

X

La elaboración del aceite de oliva verde y de laurel

Ahora elaboraremos el aceite de oliva verde del modo siguiente: se cogen las aceitunas lo más frescas posible, tan pronto como toman color; y si se han recogido durante algunos días, se extienden para evitar que cojan calor. Si hay alguna podrida o seca, se aparta. Cuando se haya llenado el espacio de la prensa, se echa sal fina o gorda, que es mejor, a las propias aceitunas— por cada diez modios, tres de sal— y se muelen por primera vez; se dejan reposar, una vez saladas, en canastos nuevos, de modo que queden de noche en la sal y se impregnen en su sabor, y, además, por la mañana, cuando comiencen a ser prensadas, suelten aceite de muy buena clase porque han tomado el sabor de la sal.

Los canales y en general todas las balsas del aceite se 2
lavarán previamente con agua caliente para evitar que conserven algún rancio del año anterior. Además, no se pondrá el fuego demasiado cerca para que el humo no altere el sabor del aceite.

Ahora, a últimos de mes, en lugares secos y calurosos, cogeremos bayas de laurel para hacer aceite.

XI

Las huertas

Durante el mes de octubre deben sembrarse las escarolas [9] a fin de que sirvan para el invierno. Quieren humedad y una tierra suelta; en parajes arenosos, salados y marítimos crecen mucho. Prepárese para ellas una superficie muy llana para evitar que sus raíces queden al descubierto por la erosión de la tierra. Cuando tengan cuatro hojas transplántense a un lugar abonado.

Ahora se plantan los cardos. Al enterrarlos se les cortan las puntas de las raíces con una herramienta de hierro y se untan con estiércol. Se separan a una distancia de tres pies para que se extiendan, metiéndolos de dos en dos o de tres en tres en cada hoyo de un pie. Se añadirá ceniza varias veces durante el invierno en días secos y estiércol.

2 En este mes sembraremos la mostaza. Quiere tierra labrada y, a poder ser, de acarreo, aunque se da en todas partes. Debe sacharse a menudo para que se salpique de polvo, que la proteje. No le va bien el agua en exceso. La planta de la que se resuelve coger la semilla se deja estar en su sitio, la que se destine a la alimentación adquirirá más vigor transplantándola [10]. En lo que se refiere a la mostaza, la semilla vieja es inservible tanto para la siembra como para el consumo. Si al partirla con los dientes se ve verde por dentro, es que es nueva; si estuviera blanca, denota que es vieja.

Durante este mes deben sembrarse las malvas para que 3
con la llegada del invierno se frene el aumento de su tamaño. En un lugar graso y húmedo se dan bien; quieren abono. Se transplantan cuando empiezan a tener cuatro o cinco hojas. Prende mejor la planta que es tierna ya que si se transplanta cuando está más desarrollada, se marchitará. El sabor es mejor si no se transplanta. En todo caso, para evitar que desarrollen rápidamente la col, se les pondrá en el centro motas de tierra o piedrecitas. Deben plantarse espaciadas; les sienta bien ser sachadas a menudo. Hay que quitarles las hierbas sin que acusen el movimiento en la raíz. Si al transplantar se hace un nudo en la raíz, nacerán sin tallo.

También ahora en zonas templadas y calurosas sembra- 4
remos el eneldo. Las cebollas se siembran igualmente durante este mes, y, a primeros, la menta, la zanahoria, el tomillo, el orégano y la alcaparra, así como la acelga en lugares muy secos. Además sembraremos la «armoracea» [11], o bien la transplantaremos a tierras de labrantío para que resulte mejor, ya que se trata de un rábano silvestre.

Debemos transplantar ahora el puerro que se había sem- 5
brado en primavera para que desarrolle el bulbo. Es con-

[9] Se trata de *Cichorium Endivia* L. (André, *Léxique...*, s. v.), una achicoria cultivada; muy probablemente la escarola. Paladio menciona también la variedad silvestre en I 30, 1 *(agrestia intiba: Cichorium intybus* L., «achicoria silvestre»). El término lat. *intibum /intubum* > cast. «endivia», pero su significado ha evolucionado hoy, especializándose para nombrar un producto nuevo: «las endivias» (como el *milium,* para nombrar el nuevo «millo» gall.-port.); por eso, hemos evitado la traducción por el étimo.

[10] Cf. V 9; XIII 5.

[11] Cf. 9, 5, 2 n. La «armoracea» *(Raphanus Landra* Moretti; André, *Léxique...*, s. v.) que Pal. define como un rábano silvestre, era, en su época (a diferencia de Plin., *N. H.* 19, 22; Diosc., 2, 112), un producto cultivado, como se ve en este pasaje y en otros del *Opus Agriculturae* (IV 9, 5; XII 6). Sobre sus aplicaciones medicinales, cf. Pal., XIV 19.

veniente cavar con frecuencia a su alrededor con sachos, y, cuando el puerro esté apretado, alzarlo con una especie de tenazas para que el hueco que queda bajo las raíces sea rellenado por el desarrollo del bulbo. Asimismo, sembraremos también ahora la albahaca, que se dice que nace antes, en este tiempo, si se rocía con unas gotitas de vinagre.

XII

Los frutales

El que quiera tomarse trabajos para las generaciones venideras, que piense en sembrar palmeras [12]. En consecuencia, durante este mes deberá enterrar los huesos frescos de dátiles que no sean viejos, sino recientes y jugosos, y mezclar ceniza a la tierra. Si se prefiere plantarla, debe hacerse en el mes de abril o mayo. Quiere lugares abrigados y calurosos. Debe cuidarse con riegos para que crezca. Requiere tierra suelta o sablón aunque, no obstante, una vez que se planta el vástago, se le eche alrededor y en las raíces tierra grasa. Se transplantará de un año o de dos, durante el mes de junio o

[12] Hemos plasmado la traducción de esta frase de la anónima ed. Didot *(op. cit.)*, algo libre, pero ilustrativa, de la dificultad de obtener palmeras sembrándolas. Tal técnica de siembra es más depurada en los agrónomos árabes, especialmente Abencenif, al que G. A. de Herrera *(op. cit.*, pág. 193) toma como autoridad en el tema. Paladio parece interesarse poco por este árbol: su descripción es muy breve, sobre todo comparada con la de PLIN., *N. H.* 13, 26-50, y no alude a ningún método de injerto (aunque Herrera *—op. cit.*, pág. 194— atribuye equivocadamente a Paladio un injerto primaveral por confusión con la plantación —cf. PAL., VI 6—) ni tampoco menciona el consumo de dátiles, bien atestiguado en Roma (ANDRÉ, *L'alimentation...*, pág. 84), pero seguramente importados y no de las palmeras del lugar.

a comienzos de julio. Se cavará con frecuencia y gracias al riego soportará el incesante calor del verano. Las palme- 2
ras se favorecen con aguas ligeramente salinas y debe añadírseles sal cuando la naturaleza no las proporciona ya así. Si el árbol está enfermo, una vez cavado, conviene verter orujo de vino añejo, o bien recortar los capilares sobrantes de las raíces, o meter una cuña de sauce tras horadar las raíces. Por lo demás, es evidente que el lugar en el que se dan espontáneamente las palmeras, no es apropiado prácticamente para ningún tipo de producto.

Los alfónsigos [13] se plantan en otoño, en el mes de 3
octubre, con un vástago o con sus frutos. Pero es preferible que se pongan los propios alfónsigos juntos, el macho y la hembra; dicen que es macho el que por debajo de la cáscara parece esconder unos testículos alargados, como de hueso. El que quiera hacerlo con más minucia preparará unos tiestos perforados y llenos de tierra abonada, y, dentro de ellos, pondrá alfónsigos de tres en tres para que salga de todos ellos una semilla. Cuando ésta se haya desarrollado como planta, se transplantará sencillamente desde allí en el mes de febrero. Quiere un lugar caluroso, pero húmedo, y le sientan bien el riego y el sol. Se injerta con el terebinto durante el mes de febrero o marzo. Hay personas que afirman que puede injertarse también con el almendro.

[13] Otro árbol exótico (PLIN., *N. H.* 13, 51; 15, 91) y de introducción tardía en Italia donde llegó, según Plinio *—ibid.—*, al mismo tiempo que a España —s. I d. C.—. Dioscórides le atribuye origen sirio y propiedades medicinales, sobre todo, contra las mordeduras de serpientes (LAGUNA, *op. cit.*, pág. 113).

4 El cerezo quiere un medio ambiental frío y un suelo de tipo húmedo. En parajes templados crece poco y el calor no puede resistirlo. En una zona de configuración montañosa o de colinas tiene lozanía. El vástago de cerezo silvestre debe transplantarse en el mes de octubre o noviembre e injertarse a primeros de enero, una vez que prenda. Además, pueden hacerse viveros con tal de sembrar durante los referidos meses los frutos, que nacerán con suma
5 sencillez. Yo, personalmente, comprobé la facilidad de nacer de este árbol notando que al poner unas estacas de cerezo de rodrigones por un viñedo se irguieron como árboles [14]. Asimismo, pueden sembrarse durante el mes de enero.

Se injerta preferiblemente en noviembre o, si no hay más remedio, a últimos de enero. Hay algunos que indicaron que debía injertarse incluso en octubre. Marcial recomienda que se injerte en el tronco; a mí siempre me dio muy buen resultado entre la corteza y la albura. Los que injertan en el tronco, como indica Marcial, deberán sacar toda la pelusa que haya alrededor, ya que si quedara algu-
6 na brizna, asegura que daña a las púas. En los cerezos y en los árboles resinosos en general hay que llevar cuidado de que se injerten precisamente cuando no tienen resina o dejan de destilarla. El cerezo se injerta uno con otro, con el ciruelo, el plátano, y, según otros, con el álamo [15].

[14] Pal. se atribuye así un nuevo método de plantación: por estaca.

[15] G. A. Herrera *(op. cit.,* pág. 140) admite sin discusión todos estos injertos e incluso añade el del sauce y del laurel, tomándolos de Plin., *N. H.* 15, 104; 17, 99. El método de Gargilio Marcial para obtener cerezas sin hueso, que Paladio se limita a reproducir en el epígrafe siguiente citando la procedencia, fue nuevamente recogido en el s. xii por P. Crescencio (V 6) que amplió el procedimiento para lograr cerezas de cualquier color (VIII 8); posteriormente Herrera *(ibid.),* desarrollando la misma fórmula, creía que sustituyendo el tuétano por escamonea salían en el árbol cerezas medicinales.

Quiere hoyos profundos, espacios bastante amplios y cavas frecuentes. Deberán podarse las ramas podridas, secas y las que haya echado demasiado tupidas, para aligerarlo. No requiere abono e incluso con él degenera.

Para que las cerezas nazcan sin hueso, Marcial indica 7
que se obre del modo siguiente: se corta un arbolillo a unos dos pies de altura y se efectúa una hendidura hasta la raíz; se raspará la médula de ambos lados con una herramienta de hierro y, seguidamente, se sujetan los dos lados uno al otro mediante una atadura, y se unta con estiércol la parte superior y las hendiduras laterales. Al cabo de un año la cicatriz suelda. El árbol en cuestión se injerta con púas que no hayan dado fruto y, según afirma, saldrán sus frutos sin hueso.

Si un cerezo empieza a pudrirse por coger humedad, 8
se efectuará un orificio en el tronco para que pueda desprenderla. Si padece hormigas, se verterá jugo de verdolaga mezclado con vinagre en la proporción de la mitad, o bien se aplicará orujo de vino al tronco del árbol cuando está en flor. Si se ve extenuado por el calor de las canículas, daremos orden de echar a las raíces del árbol tres sextarios de agua cogidos de sendas fuentes después de la puesta del sol, pero de forma que la luna no sorprenda el método curativo. O, también, alrededor del tronco del árbol se ensortijará beleño en forma de corona, o se hará con él un lecho junto a la extremidad inferior del tronco.

Las cerezas no deben conservarse de otro modo que secándolas al sol hasta que se pongan rugosas.

En el mes de octubre hay quienes plantan manzanos 9
en zonas calurosas y secas, entierran en los viveros membrillos, hacia primeros de noviembre, serbas y almendras, y echan a voleo la semilla del pino. Durante este mes los

frutos deben aderezarse y conservarse de la forma que consta en sus respectivos epígrafes [16], a medida que cada uno vaya madurando.

XIII

Las abejas

También en este mes se castrarán las colmenas del modo que se indicó. No obstante conviene inspeccionarlas y, si hay mucha cantidad, quitarlas; si hay un término medio, dejar la mitad por causa de la escasez del invierno y, si se ve poca cantidad en las celdillas, no sacar absolutamente nada. La elaboración de la miel y de la cera se ha expuesto anteriormente.

[16] Paladio parece remitir al lector *(eo more quo in singulorum titulis continetur),* no a los capítulos sobre frutales del cuerpo de la obra, siempre encabezados por un escueto *de pomis* que no indica de qué frutales va a tratar, sino a los epígrafes de los índices, denominados invariablemente *tituli,* donde figura específicamente cada uno de los frutales tratados, distinguiendo si se dan todas las normas de su cultivo o si sólo se mencionan por alguna operación concreta —cf., por ej., IV, *tit.* X: «Sobre los frutales: el granado; normas y elaboración de su vino... Otros frutales cuyo cultivo se contiene en otros meses»—. Esta remisión interna muestra que los índices son auténticos de Paladio y no adiciones posteriores —como todavía sospechaba R. MARTIN, ed., pág. 80—.

XIV

Recomendaciones de los autores griegos y de otros acerca de la elaboración y los cuidados de los vinos

Para no soslayar ninguna de mis lecturas, he intentado mostrar sobre qué aspectos de la elaboración de vinos disertaron los griegos a su buen criterio. Éstos distinguen las propiedades de los vinos y pretenden que existe entre ellos tal diferencia que, el dulce, señalan que es más pesado; el blanco y ligeramente salado, que conviene para la vejiga; el que está atenuado por un tono rosado, apropiado para la digestión; el blanco y estíptico va bien cuando el vientre está suelto; el de ultramar, que produce palidez y no crea tanta cantidad de sangre. El de uvas negras resulta fuerte, el de rosadas flojo y el de blancas generalmente intermedio [17].

[17] La indicación de DIOSC., V 8 (cf. LAGUNA, *op. cit.,* pág. 508), es diferente; de acuerdo con el color consideraba, entre los vinos griegos, el tinto, grueso, el blanco, delgado y el rosado, intermedio. El tinto, por su grosor, se creía que se retenía más tiempo en el cuerpo siendo de difícil digestión; al contrario, el blanco se tenía por ligero y de fácil eliminación; el intermedio se reservaba para beberlo usualmente. La clasificación de vinos de Diosc. es mucho más sistemática que la de Paladio: los vinos se diferencian por la edad (y se anotan los efectos perjudiciales del vino nuevo, que no figuran en el cap. de Pal.), por el color, por el sabor (dulce, austero, acerbo, flojo), por la elaboración con distintos aditivos —agua de mar, yeso y pez, entre otros— y por la procedencia. También en PLIN., *N. H.* 14, 58 y sigs., hay cierta distinción siguiendo más o menos estos parámetros y estableciendo diferencia entre los vinos alcohólicos (de pasas o con mosto cocido) y los demás. Paladio, siguiendo seguramente fuentes griegas, une aquí conceptos como el color y el sabor. A lo largo de todo el cap. da la impresión de haber efectuado una selección de distintas recetas para conservar el vino, hacerlo medicinal, darle transparencia, envejecerlo, adulterarlo, sin ningún propósito ordenado. Algo semejante, en cuando a desorden, se observa en I 6, y en I 35.

2 Así, pues, en la preparación del vino parte de los griegos añade al vino mosto cocido hasta reducirlo a la mitad o a la tercera parte. Otros autores griegos recomiendan lo siguiente: guardar agua marina limpia, de un mar claro y sereno, que se haya recogido un año antes. Esta agua tiene la propiedad de que durante este período pierde sal, amargor y olor, y además se vuelve dulce con el tiempo.
3 Por esa razón, añaden al mosto la ochentava parte de ella y una cincuentava de yeso. Luego, al cabo de tres días, lo revuelven bien y aseguran que proporciona al vino no sólo duración sino incluso transparencia de color. Conviene, no obstante, remover y vigilar el vino cada nueve días o, como muy tarde, cada once. Desde luego, una observación atenta permitirá decidir si debe venderse el producto o conservarse [18].

Algunos añaden tres onzas de resina seca triturada por cuba y la revuelven, confiando en que con este procedimiento pueden lograrse vinos diuréticos.

4 En lo que respecta al mosto que resulta flojo por la afluencia de lluvias, como se podrá comprobar por su sabor, indicaron que debía tratarse del modo siguiente. Recomiendan que se cueza el mosto [19] hasta que llegue a sumirse la veinteava parte; incluso resulta mejor si se añade una centava parte de yeso; los lacedemonios, en cambio, lo cuecen hasta que se absorbe un quinto del vino y a los cuatro años lo utilizan para el consumo.

Enseñan a convertir en suave un vino áspero, si se echan 5
dos ciatos de harina fina de cebada molidos, amasados junto con el vino en el recipiente de éste y se dejan reposar en él durante una hora. Hay algunos que mezclan orujo de vino dulce. Otros añaden una pizca de regaliz seca y lo utilizan después de haberlo mezclado agitando los recipientes durante mucho tiempo. Asimismo, en el plazo de unos pocos días, el vino adquiere un aroma excelente si se echan bayas secas y trituradas de mirto silvestre de montaña en la tinaja, dejándolas en infusión durante diez días; a continuación, se cuela y se sirve. Del mismo modo, se pondrán a secar a la sombra flores cogidas de una vid maridada a un árbol; luego se meterán en un recipiente nuevo bien machacadas y pasadas por un tamiz, y, cuando se quiera, se añaden las flores, en la cantidad que los sirios denominan una «conica» por cada tres «cados»; se taparán éstos y a los seis o siete días se abrirán y se usará.

Para hacer un vino suave para beber, recomiendan lo 6
siguiente: poner en infusión en vino una cantidad proporcional de hinojo y de ajedrea, y revolverlas por separado, o bien, introducir los piñones que hayan producido dos piñas, tostados y anudados en un lienzo, en el recipiente; taparlo y utilizarlo para el consumo al cumplirse cinco días.

Además, se consigue un vino similar al añejo del vino 7
nuevo, si se tuesta y al mismo tiempo se machaca la canti-

[18] Esta fórmula tradicional griega, aún en uso, se había generalizado en el Imperio: es similar a la que se utilizaba en la Bética; según COL., 12, 21, 4, su tío acostumbraba ya a mezclar agua de alta mar, o por lo menos no de la orilla, con algunos vinos en distintas proporciones; se llegaban a añadir, como máximo, tres sextarios de agua de mar por urna (aproximadamente por cada ocho litros, uno de agua de mar) como en este texto de Paladio. DIOSC., V 8 (LAGUNA, *op. cit.*, pág. 508) desaconsejaba este tratamiento que hacía perder propiedades al vino, aunque todavía conservase cierto predicamento.

[19] Así se obtenían —como todavía hoy— vinos de mayor graduación. El mosto cocido tenía más concentración de azúcar y, por tanto, de alcohol (cf. 11, 18); servía para fortalecer y prolongar la duración, y también para quitar aspereza al vino poco azucarado *(austerus)*. Aún así debían ser de baja graduación: según COL., 12, 20, 1, se avinagraban generalmente igual que el vino.

dad que se juzgue pertinente de almendra amarga, ajenjo, resina de pino fructífero y fenogreco; se echa un ciato por ánfora y así se lograrán vinos generosos.

Y si se advierte que se pueden echar a perder se añadirá a la mezcla áloe, mirra, residuos de azafrán, machacados uno por uno a partes iguales hasta reducirlos a polvo, y miel, cuidando echar un ánfora por ciato.

8 Por lo demás, para que el vino de cosecha dé la impresión de que tiene más años, se tritura una onza de meliloto, tres de regaliz, otras tantas de nardo céltico, dos de áloe hepático, y se pasa por el tamiz; se echan tres cucharadas por cada cincuenta sextarios y se pone el recipiente a ahumar.

9 Se vuelven blancos los vinos tintos, si se añade al vino harina de habas, o bien si se echa al cántaro tres claras de huevo y se baten durante un buen rato; al día siguiente aparece blanco. Y si se agrega harina de guisante de África, pueden transformarse en el mismo día.

10 Las vides tienen la propiedad de que tanto la blanca como la negra, si se reducen a ceniza y se añaden al vino, le dan la tonalidad del color propio de cada una de ellas, así la ceniza de la negra lo vuelve tinto, y blanco, en cambio, la de la blanca, por supuesto que con la siguiente técnica: se echa en un tonel que tenga diez ánforas de capacidad un modio de ceniza de sarmiento quemado, se deja reposar por tres días y, luego, se tapa y se recubre con lodo; a los cuarenta días justos se volverá blanco o tinto, según se hubiera previsto.

11 Afirman, además, que se consigue un vino fuerte de otro flojo del modo siguiente: se echan las hojas, las raíces o los tallitos cocidos de altea, o sea de malvavisco, o bien yeso, o dos cótilas de garbanzos, o tres bayitas de ciprés o un puñado de hojas de boj, o semilla de apio, o ceniza

de sarmientos que por el calor del fuego haya quedado reducida a partículas finas sin rastro de dureza.

Se obtiene de un vino turbio otro límpido y de primera 12
calidad si se trituran a un tiempo diez granos de pimienta y veinte de alfónsigos añadiendo un poquito de vino, y a continuación se echan en seis sextarios de vino revolviendo previamente bien todos los ingredientes; luego se deja reposar y se cuela con vistas a su posterior consumo. También torna en seguida transparente el vino con posos si se echan siete piñones en un sextario de vino, se revuelve bien y se deja posar un ratito; a continuación adquirirá transparencia, debiendo ser colado, y servirá para el consumo.

También el vino, que cuenta la tradición que el oráculo 13
de Apolo Pitio había enseñado a los cretenses, se vuelve blanco y adquiere el sabor del vino de solera con la fórmu la siguiente: cuatro onzas de flor de junco aromático, cuatro de áloe hepático, una de almáciga de la mejor calidad, una de cañafístola, media de nardo de la India [20], una de mirra de muy buena clase, una de pimienta y otra de incienso macho; se trituran todos los ingredientes y sacudiéndolos con la criba se reducen a polvillo muy fino. Cuando el mosto haya fermentado, se espumará y se apar- 14
tarán fuera todos los escobajos de las uvas que la fermentación hubiera empujado a la superficie. Seguidamente se echan tres sextarios itálicos de yeso molido y cribado por cada diez ánforas de vino; pero, antes, se trasiega a otros recipientes una cuarta parte del vino objeto de elaboración y, en estas condiciones, se añadirá el yeso y se revolverá

[20] *Spica Indica* quizás sea el nardo índico, distinto del nardo sirio o espicanardi, según LAGUNA *(op. cit.,* pág. 17). Is., 17, 9, 3, lo consideraba muy aromático.

con fuerza el tonel por espacio de dos días con una caña verde provista de raíces [21].

15 A los tres días se echan poquito a poco cuatro cucharadas completas de los antedichos polvos en las diez ánforas de vino y la otra cuarta parte que, según se dijo antes, se había trasegado a otro lugar, se agregará; se llenará el tonel y se revolverá también con cuidado durante un buen

16 lapso de tiempo, para que la substancia de las especias impregne todas las moléculas del mosto. A continuación se recubrirá el recipiente y se tapará, dejando un boquete pequeño por donde transpire el vino en fermentación; pero al cabo de cuarenta días se cierra también este respiradero y luego ya se degusta cuando se quiera.

Hay que acordarse de prestar atención por encima de todo a que siempre que se mueva el vino, lo haga un muchacho impúber o alguien muy casto [22]. Además, se deberá poner al tonel un luten no de yeso sino de ceniza de sarmientos.

17 Por lo demás, un vino que sea saludable para las infecciones y que favorezca la digestión se prepara, dicen, con la siguiente receta: se echan en una metreta de mosto de primera calidad, antes de que fermente, ocho onzas de ajenjo triturado envueltas en un paño y, al cumplirse cuarenta días, se sacarán. El vino en cuestión se vacía en cántaros más pequeños y se usa.

18 Ahora, en cuanto sale el primer chorro de mosto espumoso, preparan el tratamiento del vino con yeso los que lo tienen por norma. De todos modos, si el vino es de

[21] Sólo en este caso y en XI 14, 17 —fuera de circunstancias excepcionales, como las lluvias, XI 9— se acude al trasiego de los vinos; en los demás casos, no parece que fuera utilizado. Destaca la ausencia de aditivos, ya conocidos entonces, como la pez, de uso actual.

[22] Otra vez en relación con la castidad. Cf. VIII 17 n.

tipo flojo y de un sabor agradable, bastará echar dos sextarios de yeso por cada cien congios; si el vino sale con más cuerpo, para las cantidades anteriores, será más que suficiente la mitad.

XV

Modo de elaborar vino de rosas sin rosas [23]

En esta época, se preparará el vino de rosas sin rosas del modo siguiente: se depositan hojas verdes de cidro en una espuerta de palma metida en un recipiente de mosto que aún no haya fermentado y se cerrará; al cabo de cuarenta días, añadiéndole miel, se usará cuando se quiera, a modo del vino rosado.

XVI

Los vinos de frutas

Durante este mes se elaborarán todos los vinos de frutas que se describen en sus correspondientes pasajes.

XVII

El vino de miel

Se coge, en la cantidad que se desee, mosto de cepas suficientemente desarrolladas y escogidas, veinte días después de haberlo trasegado del lagar, y se le añade una quinta parte de miel muy buena sin despumar, batiéndola mucho previamente hasta que blanquee; con una caña con raíces se revolverá fuertemente.

[23] Caps. 15-17, 19; cf. VIII 6, 2 n.

2 Se removerá, pues, así, durante cuarenta días seguidos o preferiblemente cincuenta, de forma que después de haberle dado vueltas se cubra con un lienzo limpio por el que transpire la mezcla sin dificultad al entrar en ebullición. Así, pues, pasados los cincuenta días se saca con la mano limpia lo que quede flotando. Se mete con cuidado en un recipiente tapado con yeso y se deja en reserva hasta que envejezca.

3 No obstante, es mejor, si se trasiega a recipientes más pequeños barnizados de pez en la primavera siguiente; se tapa enyesándolo bien y se guarda en una bodega subterránea fresca, o se entierran los recipientes en arenas de río o en algún punto del propio lecho. Gracias a esto, no se echa a perder con el tiempo, a condición de que se haya llevado a cabo escrupulosamente [24].

XVIII

El «defrito», «careno» y «sapa»

Se preparará ahora el «defrito», «careno» y «sapa». Dado que todos se hacen de mosto, de igual guisa, el método será el que hará variar sus propiedades y su denominación. En efecto, el «defrito», derivado de «deferveo», se obtiene después de despumarlo mucho, en cuanto espesa; el «careno», cuando se haya evaporado un tercio y queden los otros dos; el «sapa», cuando queda reducido a un tercio. No obstante, éste

[24] Una receta parecida en Col., 12, 41, para hacer un vino con una concentración de miel ligeramente superior a ésta, el *mulsum*. Este término en Paladio sólo aparece —como femen. o adjet.— con el significado de «hidromiel». El vino de miel se designa con el nombre de «ynomelli», que delata el origen griego *(Geop.* 8, 26) de esta fórmula.

mejora cociendo a la vez membrillos y poniendo a arder leña de higuera [25].

XIX

El vino de pasas

El vino de pasas, que en toda África suele hacerse espeso y delicioso, se preparará ahora, antes de la vendimia; y además, si se utiliza para aderezar en lugar de miel, se libra uno del flato.

Se coge, pues, la mayor cantidad posible de uvas pasas y se meten en cestillas hechas con junco de trenzado un tanto abierto.

Primero se varean bien a palos; luego, cuando a fuerza 2
de golpes se deshaga la pulpa de las uvas, se exprime la cestilla poniéndola bajo la prensa. Lo que se desprende de ella es el vino de pasas y se conserva metido en un recipiente como si fuera miel.

XX

El dulce de membrillo

Se cortan los membrillos maduros en trocitos muy pequeños y muy delgados, después de quitarles la monda, y se tira el carozo duro que tienen por dentro. Después se hierven en miel hasta que se suma una mitad y al cocer se rocían con pimienta fina.

Otra fórmula: se mezclan dos sextarios de zumo de 2
membrillo, un sextario y medio de vinagre y dos de miel,

[25] *Defrito, caroeno, sapa,* según la progresiva concentración de azúcar (y alcohol) al cocer el mosto.

y se cuecen hasta que toda la masa cobre un espesor similar al de la miel pura. Seguidamente se añadirán dos onzas de pimienta molida y jengibre [26].

XXI

La conservación de la levadura en tortas de mosto

Se hará una masa de trigo candeal nuevo, bien cernido, y se embeberá en mosto recién pisado, de forma que por cada modio de trigo se añada una cántara de mosto; luego, se secará al sol y nuevamente se emborracha y se seca igual. Cuando esta operación se haya afectuado por tercera vez, se formarán unos panecillos muy pequeños como tortitas de mosto, y, después de secarlos al sol, se guardan en recipientes nuevos de barro, y se recubren con yeso. En la época del año en que se quieran hacer tortas de mosto, se utilizará esto como levadura [27].

[26] La fórmula procede de Gargilio Marcial (ed. Rose, 211) que, a su vez, la tomó de Galeno (VI 603). Paladio suprimió todas las recomendaciones medicinales de su modelo (cf. WELLMANN, «Palladius»..., *op. cit.*, pág. 3), también expuestas por Diosc. (LAGUNA, *op. cit.*, pág. 517).

[27] Se trata de hacer una torta de mosto, ya descrita por CATÓN, *Agr.* 121, para guardar la levadura durante un año.

XXII

La uva pasa

La uva pasa griega se conseguirá del modo siguiente: se irán girando en la propia cepa racimos de uva buena, dulce y transparente, y se dejarán secar por sí solos; después se cortan. Se cuelgan a la sombra y se meten las uvas desgajadas en recipientes; se pone un lecho de pámpanos frescos, que tengan un frío seco, se aprieta con la mano y, cuando el recipiente se haya llenado, se añaden nuevamente pámpanos que tampoco estén, en absoluto, calientes. Se tapará y se colocará en un lugar fresco y seco que no esté contaminado por humo.

XXIII

Las horas

Octubre resultó ser coincidente con marzo por tener las mismas duraciones de sombras.

Hora I	XXV pies
hora II	XV pies
hora III	XI pies
hora IV	VIII pies
hora V	VI pies
hora VI	V pies
hora VII	VI pies
hora VIII	VIII pies
hora IX	XI pies
hora X	XV pies
hora XI	XXV pies.



LIBRO XII

MES DE NOVIEMBRE

ÍNDICE

I

La siembra del trigo candeal, la escaña, la cebada, las habas y su cultivo; la siembra de la lenteja temprana y la linaza

Durante este mes sembraremos el trigo candeal y la escaña siendo éste el momento estipulado de sembrarlos y el de la siembra anual. Una yugada se ocupará con cinco modios de uno y otro grano. También ahora se hará todavía en sazón la siembra de la cebada.

A primeros del presente mes se siembran las habas, que requieren un terreno muy feraz y abonado, o bien un valle fertilizado por la sedimentación procedente de las zonas altas. Primeramente se hace la siembra, luego se rotura y seguidamente se forman los surcos. Debe desterronarse en profundidad para que puedan enterrarse todo lo posible.

Afirman algunos, respecto a la siembra del haba en zo- 2
nas frías, que no deben quebrarse los terrones para que mediante su acción protectora se vean resguardadas las semillas durante la época de las heladas. Con la simiente de este producto, según opinión común, no se fertiliza la tierra pero tampoco se daña [1]. Ahora bien, Columela afirma que está comprobado que es más útil para los cereales un campo que el año anterior haya estado a barbecho que otro que haya producido los rastrojos de una cosecha de

[1] Reproducido por S. Alberto Magno, *De Veget.* VII 130.

habas [2]. Una yugada de suelo fértil se ocupa con seis mo-
3 dios, otra de tipo medio, con más. En una tierra densa se da bien; en zona magra o de nieblas no resiste. Hay que tener especial cuidado de hacer la siembra en la luna decimoquinta, si todavía no se nota que hayan repercutido en ella los rayos solares. Algunos opinan que debe elegirse preferiblemente la decimocuarta. Los griegos afirman que macerando las semillas de haba en sangre de capón no sufren daños de otras hierbas perjudiciales, que poniéndolas a remojo de víspera en agua nacen antes, y que no tendrán una cocción dificultosa salpicándoles agua nitrificada.

Se siembran ahora las primeras lentejas, como se ha relatado en el mes de febrero [3]. Asimismo, durante todo este mes podrá sembrarse a voleo la linaza.

II

El acondicionamiento de nuevos prados, la plantación y acodo de las cepas, el cavado de los majuelos y la separación de los mugrones

Especialmente a primeros de mes pueden acondicionarse los nuevos prados de la manera que se ha indicado [4]. Asimismo, a lo largo de todo el mes en zonas calurosas, secas y abrigadas se realizará la plantación de los viñedos. Ahora, además, es oportuno hacer los acodos y conviene cavar y acollar en lugares fríos los majuelos y las cepas. Y también ahora, antes de mediados, se separará de la cepa el mugrón —que es la curvatura del acodo— después de haber permanecido enterrado durante tres años.

[2] Cf. Col., 2, 10, 7.

[3] Cf. III 4.

[4] Cf. VI 3.

III

La forma de reponer una cepa vieja de un rodrigado o emparrado

Ahora, y en lo sucesivo, la cepa vieja que está en un rodrigado [5] o en una parra, si tuviera el tronco fuerte e intacto, se llenará de abono después de descalzarla y, una vez bien podada, se le hará una hendidura a unos tres o cuatro pies del suelo con el filo de una herramienta afilada en la parte de la corteza más verde y se estimulará su desarrollo cavándola repetidas veces, ya que, como dice Columela, en ese punto generalmente sale un brote y al llegar la primavera proporciona la madera con que reemplazar la cepa antigua.

IV

La poda de los viñedos y árboles

Se realiza ahora la poda otoñal tanto en los viñedos como en los árboles, sobre todo cuando invita a ello el clima templado de la zona, y también se podan los olivares [6]. Por lo demás, se recoge la aceituna cuando empieza a pintar para hacer el aceite de

[5] *Vitis iugata.* El rodrigón está formado por un soporte en forma de la letra «T» sobre el cual se lleva la vid atando cada brazo a cada una de las partes del travesaño horizontal, de modo que la planta describe la forma de una horca, alcanzando una altura variable entre cuatro y siete pies (Pal., I 6, 10). *Vitis in pergula,* es nuestro emparrado, atestiguado ya en Egipto en el s. xv a. C., en una representación pictórica de una escena de vendimia de una parra, en la tumba de Userhet (C. Ricci, *La coltura della vite e la fabbricazione del vino nell' Egitto Greco-romano,* Milán, 1924 (rist. 1972), pág. 39).

[6] Desde la Antigüedad hasta hoy, la poda se practica en primavera y en otoño. La poda primaveral es la «poda en verde», en plena activi-

primera calidad. Efectivamente, cuando se pone toda ella negra, lo que se pierde en la calidad del producto queda compensado por lo que se gana en cantidad.

2 Es útil podar los olivos y demás árboles, de forma que, si lo permite la organización del lugar, al podar las copas, las ramas caigan hacia el suelo extendiéndose por los lados. Pero si acaso el paraje fuera solitario y desguarnecido, después de podar enteramente el tronco desde su extremo inferior, hay que tratar ante todo de que el árbol sobrepase la altura de las bestias, quede a salvo de daños y empiece a curvarse sin riesgos en su espacio propio.

V

La plantación de olivares y el tratamiento de los árboles enfermos

También ahora se plantan los olivares en lugares calurosos y en zonas secas, según se ha tratado en febrero. Quiere este tipo de árbol estar emplazado en una elevación del terreno con una humedad relativamente escasa, ser cavado a menudo, estar fertilizado por abonos nutritivos y que lo muevan brisas beneficiosas. Asimismo, durante el presente mes se pondrán a los olivos estériles los medios curativos que se prescribieron anteriormente. Además, ahora se pueden hacer perfectamente los cestos, las estacas y rodrigones, y también, en lugares templados, es el justo momento de preparar el aceite de laurel.

---

dad de la planta, cuando puede reponer la pérdida de partes vegetativas; la otoñal, «poda en seco», en período de reposo le ocasiona menos daño al hacer los cortes. Actualmente se combinan las dos podas, pero parece que en la Antigüedad se realizaba una sola (en primavera o en otoño), según señala PLIN., *N. H.* 17, 45, 257: *Vitis tantum tonsuram annuam quaerit,* y podría deducirse de PAL., III 12, 1.

VI

Las huertas

Durante este mes es buena época de sembrar el ajo común y la cebolla de Chipre [7], en tierra muy blanca, mullida, labrada y sin estiércol. Se harán en los bancales unos surcos y en sus lomos se pondrán las semillas a una separación de cuatro dedos sin que estén excesivamente hundidas. Se sacharán a menudo para que crezcan más. Si se quiere tener ajos cabezudos, se aplasta la col cuando empieza a despuntar; de este modo, la savia se concentrará en las cabezas. Dicen que si se siembra cuando la luna está situada bajo las tierras y se recoge también cuando está oculta la luna bajo las tierras carecerá de su mal olor [8]. Los ajos se conservarán si se meten en pajas o si se cuelgan a ahumar.

---

[7] Ambos productos, casi siempre asociados y con un cultivo similar, como se ve en este cap. (y en COL., 11, 3, 20-23, fuente parcialmente de Pal.), se consideraban en la Antigüedad emparentados. La «cebolla de Chipre», que es sólo una traducción aproximada del lat. *ulpicum,* es una variedad de ajo, de mayor tamaño, que, según Columela *(ibid.),* unos denominaban *alium Punicum* y los griegos *aphroscordon.* PLIN., *N. H.* 19, 112, señala otros sinónimos: *alium Cyprium* y *antiscordon.* Su identificación (ANDRÉ, *Léxique...,* s. v.) es problemática: *Allium Ampeloprasum* L., o bien *Allium Scorodoprasum* L., como también su traducción. Otros términos aproximadamente equivalentes en castellano serían, según anota M. F. GALIANO, *Columella...,* pág. 77, n. 131, «rocambola, ajo de cabeza gorda, ajo pardo, porrino, mastelillo y puerro silvestre».

[8] COL., 11, 3, 22: *servabimus ut in iis horis quibus aut obruentur aut eruentur luna infra terram sit.* La misma recomendación, expresada con más retórica en Paladio: *luna sub terris posita seratur et item sub terris luna latente vellatur.* Cf. PAL., I 1.

También ahora puede sembrarse la cebolla y plantarse los cardos y, además, se hace siembra del rábano silvestre y de la ajedrea.

VII

Los frutales

Durante este mes en lugares calurosos y en los demás, en cambio, durante enero, deben enterrarse los huesos del melocotonero en planteles bien cavados, separados a dos pies unos de otros, para transplantarlos en cuanto echen planta. Ahora bien, los huesos deben ponerse con la punta dirigida hacia abajo y no hundirse a más de dos o tres palmos. Por otra parte, los huesos que se van a enterrar, hay personas que los dejan a secar dentro de cestos, desde unos pocos días antes, en motas de tierra sueltas con mezcla de ceniza. En cambio, yo, hasta el momento de sembrarlos, los he conservado normalmente sin ningún tipo de cuidado.

2 Desde luego, nacen en cualquier clase de lugares, pero en producción, frondosidad y duración resultan mejores si salen en un clima caluroso y en suelo arenoso y húmedo; por el contrario, en zonas frías y muy ventiladas, si no están resguardadas por alguna protección, mueren. Mientras los brotes son tiernos hay que dejarlos libres de maleza a base de cavas frecuentes alrededor de ellos. A los dos años se transplantarán a hoyos pequeños. No hay que colocarlos demasiado lejos unos de otros para que se preserven mutuamente del calor del sol.

3 Deben cavarse durante el otoño abonándolos con sus propias hojas.

El melocotonero hay que podarlo de forma que se le saquen exclusivamente las ramas marchitas y podridas, ya

que si se les corta alguna verde, seca. A los árboles enfermos conviene verterles orujo de vino añejo mezclado con agua.

Según afirman los griegos, el melocotonero nacerá con una inscripción si se entierran sus huesos y, al cabo de siete días, cuando empiecen a entreabrirse, se parten en dos, se cogen las semillas y en ellas se escribe con cinabrio lo que se quiera; luego se entierran juntamente con los correspondientes huesos pegándolos con mucho cuidado.

Las subclases del melocotonero son las siguientes: du- 4
raznos, precoces y de Armenia [9].

---

[9] El melocotonero es para los romanos «el árbol de Persia» —lat. *Persicus*— de donde había llegado en el s. I d. C. Oriundo en primera instancia de China, desconocido por Catón y Varrón, es COLUMELA (5, 10, 20) el primero que lo menciona y PLINIO *(N. H.* 15, 39) el que conoce más variedades (ANDRÉ, *L'alimentation...*, pág. 81). Paladio cita cuatro, según alguno de los manuscritos conservados: *duracina, persica, praecoqua, Armenia;* de la primera procede el cast. *durazno,* y de la tercera: *al-baricoque, apricot...*; *persica* es muy abundante en la Romania, con superestrato árabe (al-bérchigo) o sin él *(préxigo, pêche, pesca),* pero en este pasaje se ha considerado —Rodgers— una glosa del término *duracina,* razonablemente porque es extraño que el nombre del fruto en general se aplique para designar una subespecie concreta. Ahora bien, para entender la glosa habría que considerar que es una explicación muy antigua, no de *duracina,* sino de *praecoqua.* Este término es el que requería ser glosado, porque, en principio, es un adjetivo que significa «precoz» y como tal está aplicado, por el propio Paladio, para señalar otras variedades frutales: por ej., *praecoquas ficos* (IV 10, 27). La substantivación de *praecoqua* con el sentido técnico especializado de «melocotón precoz» o «albaricoque» pudo no ser clara y necesitar una especificación con el término *persica.* Al establecerse la glosa —interlineal o marginal—, quedaba una forma *persica praecoqua* que permitió que los copistas y lectores de Paladio optaran por una de las dos. San Isidoro, al reproducir el pasaje (17, 7, 7) cita tres clases de melocotones: *duracinum, armeniacum, et persicum;* como se ve, introdujo quizás la glosa en lugar del término

Si el árbol en cuestión empieza a secar por el calor del sol, hay que acollarlo a menudo arrimándole tierra; al atardecer se ayudará con riegos y se resguardará poniéndole enfrente sombrajos. Le viene bien además que se le cuelgue la camisa de una culebra [10].

También ahora, contra las heladas, se echa estiércol al melocotonero, o bien orujo de vino mezclado con agua o, lo que da mejor resultado, agua en la que hayan cocido habas.

5 Si el melocotonero padece gusanos, los exterminará un compuesto de ceniza y alpechín, o bien orina de buey mezclada con vinagre en la proporción de un tercio.

Si los frutos tienden a caer, se le clava en la raíz una vez descubierta, o en el tronco, una cuña de lentisco o de terebinto, o bien se horada y se le mete en el centro una púa de sauce. Si da frutos rugosos o podridos, se corta la corteza junto a la base del tronco y cuando haya soltado un poquito de savia por allí, se tapará el tajazo con arcilla o con lodo mezclado con paja.

6 El melocotonero produce frutos grandes si cuando está en flor, durante tres días, se le echan tres sextarios diarios de leche de cabra. Contra las enfermedades del melocotonero es eficaz atar esparto o bien colgar una esparteña de las ramas [11].

Durante el mes de enero o febrero en las zonas frías y en noviembre en las calurosas debe injertarse el meloco-

glosado y alteró el orden de palabras al no situarla exactamente. Otro tanto debió de ocurrirle al copista de algunos códices (M V_2) que omiten, como Isidoro, *praecoqua,* mientras un solo manuscrito *(S)* muestra esta denominación y el resto de códices ofrecen aquí una laguna de varias líneas. El texto es, por lo tanto, dudoso; pero ya lo era seguramente cuando lo leía Isidoro, prueba del éxito temprano del manual de Paladio.

[10] Cf. IV 10, 3.

[11] Cf. I 26, 2.

tonero, preferentemente a ras del suelo con púas de cierto grosor y que hayan nacido cerca del tronco, pues las de las puntas no prenderán o no podrán durar mucho tiempo. Se injerta uno con otro, con el almendro y con el ciruelo, si bien los de Armenia y los precoces pegan mejor con los ciruelos; los duraznos con los almendros y además adquieren el tiempo de vida de ellos.

En el mes de abril o en mayo en sitios calurosos, y 7
en Italia, en cambio, a últimos de mes o durante junio, puede insertarse el melocotonero con el injerto que se denomina de escudete, haciendo previamente una hendedura sobre el tronco e injertando varias yemas conforme al procedimiento que se ha indicado. El melocotonero se vuelve 8
rojo si se injerta con un plátano [12].

Los duraznos se conservan aderezados con salmuera y ojimel, o bien sacándoles los huesos se dejan colgados a secar al sol igual que los higos. También he visto muchas veces preparar en miel los duraznos sin huesos, y tienen un sabor rico. Además, se conservan bien si se rellena el agujerito del pedúnculo del fruto con una gota de pez caliente, sumergiéndolos de tal guisa en «sapa» [13] dentro de un recipiente cerrado [14].

[12] Es el *platanus orientalis* L., o plátano de Levante, muy similar al plátano de sombra; hoy exclusivamente ornamental. En Pal. aparece utilizado además en distintos injertos (cf. *Índice de materias).* Fue conocido en Roma, a través de los griegos, cuyo nombre *(platanós)* conservó el lat. *platanus.*

[13] *Sapa* es el «vino cocido hasta quedar reducido a un tercio de su volumen originario» (PAL., XI 18).

[14] Estas conservas de duraznos verdes y pasos, además de alimenticias, se consideraban tónicos cardíacos desde la Antigüedad (G. A. HERRERA, *op. cit.,* pág. 153, cita a Alberto Magno, Avicena y Platina entre los que las recomendaban).

9 El pino se considera que es beneficioso para todos los productos que se siembran en su entorno [15]. Plantaremos el pino con sus semillas en zonas calurosas y secas durante el mes de octubre o noviembre, en las frías y húmedas en febrero o marzo. Quiere un terreno delgado y generalmente marítimo. Entre montañas y peñascos se da más fuerte y más alto; en zonas ventiladas y húmedas se desarrollan con mayor frondosidad. Pero tanto si se quiere plantar en montes como en cualesquiera otros lugares, se reservarán para esta especie aquéllos que no puedan servir para otra.

10 A tal efecto, se ararán bien esos lugares, se dejarán limpios y se esparcirá la semilla como la del trigo, teniendo cuidado de enterrarla con un sacho ligero ya que no debe quedar cubierta a más de un palmo. Debe protegerse el árbol del ganado mientras es pequeño para evitar que lo pisoteen en tanto no tiene fuerzas. Se hará bien si se pone en maceración las semillas desde tres días antes [16].

11 Algunos dicen que el fruto del pino se ablanda trans-
plantándolo y procuran obtener la planta con el método
siguiente: primeramente entierran muchas semillas en unos
tiestos cubiertos de tierra y abono, y una vez que éstas
han despuntado, dejan la que tiene más consistencia y arran-
can las demás. Cuando ha adquirido el desarrollo adecua-
do, transplantan el vástago a los tres años junto con los
mismos tiestos que, al machacarlos en el hoyo, dejan ex-
12 pandirse las raíces. Además, mezclan estiércol con la tierra,

[15] Esta frase fue recogida por S. Isidoro, 17, 7, 31, casi textualmente. Paladio recomienda un poco más adelante plantarlo en tierras que no valgan para otro cultivo.

[16] Fórmula desarrollada por los agrónomos árabes (Abencenif, citado por Herrera, *op. cit.*, pág. 198): «dice Abencenif que cuando los siembren, los pongan ... tres días en agua, y nascerán más presto».

a la par, formando capas intercaladas progresivamente. Hay que tener cuidado, sin embargo, de que la raíz, que es una sola y recta, pueda transplantarse entera y sin daño hasta su extremidad.

La poda hace desarrollar tanto a los nuevos pinos que, según he comprobado, se duplica el crecimiento que se hubiera esperado.

Las piñas hasta esta época pueden dejarse en el árbol y recogerse más maduras, no obstante hay que cogerlas antes de que comiencen a abrirse. Los piñones, si no se han pelado, no duran; sin embargo, hay algunos que afirman que se conservan con las cáscaras metiéndolos dentro de recipientes de barro nuevos y llenos de tierra.

Si van a sembrarse los huesos de las ciruelas durante 13
el otoño, deberán enterrarse en el mes de noviembre a dos palmos, en suelo desmenuzado y recién cavado. Tales huesos se siembran en el mes de febrero, pero, entonces, deben macerarse previamente en lejía [17] durante tres días para estimularlos a que germinen antes. Se plantan, además, mediante vástagos que tomaremos del tronco, a finales de enero o bien hacia mediados de febrero, untando las raíces en abono. Se dan bien en un lugar fértil y húmedo; en un clima templado resisten mejor, aunque pueden incluso tolerar el frío.

En sitios pedregosos o de grava, si reciben la ayuda 14
del estiércol, se impide que den los frutos caedizos y llenos de bichos. Deben arrancarse las hijas de la raíz excepto las más rectas, que se conservarán para plantar.

Si el ciruelo está enfermo, debe verterse en las raíces alpechín rebajado con otro tanto de agua, o bien orina

[17] Cf. II 15, 18 n.

de buey pura, u orina humana añeja mezclada con dos partes de agua, o cenizas del horno o, mejor aún, de sarmientos.

15 En caso de que los frutos se desprendan, clávese en la raíz, una vez horadada, una púa de acebuche.

Los gusanos y hormigas se exterminan si se extiende almagre mezclado con pez líquida, pero en dosis moderadas por causa de no dañar el árbol, para evitar que el remedio produzca el mismo efecto que un veneno. Conviene regarlo mucho y cavarlo a menudo.

A finales del mes de marzo se injerta el ciruelo, preferiblemente en una hendidura del tronco que de coronilla, o bien durante el mes de enero, antes de que empiece a gotear resina. Es injertable con los de su misma especie y, además, admite el melocotonero, el almendro e incluso el manzano, pero queda deteriorado y mermado.

16 Las ciruelas deben secarse al sol distribuyéndolas en cañizos en un sitio muy seco. Éstas son las que se denominan «damascenas» [18]. Hay personas que ponen a remojo las ciruelas recién cogidas en agua del mar o en salmuera hirviendo y, cuando las sacan de allí, las ponen a secar en un horno templado o al sol.

[18] Aunque expresado de una manera ambigua, se sobreentiende que son las ciruelas «damascenas» las que se ponen en conserva. Se consideraban éstas de muy buena clase y originarias de Damasco, de donde les venía su nombre (todavía, en la etimología isidoriana, 17, 7, 10). De *damascena* procede —por un simple falso análisis— el cast. *amacena* y *almacena,* por recomposición con el artículo árabe, y pudiera ser que también el gallego y portugués *ameixa* —una forma intermedia en la variante extremeña *almeiza,* «ciruela damascena»— (W. Meyer Lübke, *«Latein. et Wrt...,* s. v.); fonéticamente el término gallego podría explicarse también (Corominas, *Dicc.,* s. v.), con solución más compleja desde *myxa* (también registrado en Pal., III 25, 32), con un salto semántico («sebestén» > «ciruela») documentado en otros frutales (cast. melocotón < *melum-cot(t)oneum,* originariamente «fruto del membrillo»).

El castaño se obtiene con plantas que nacen espontá- 17
neamente, y con la semilla. Pero el que se planta con vástagos es delicado hasta el extremo de que, por lo general, durante dos años se teme por su vida. Debe sembrarse, en consecuencia, con las mismas castañas, o sea con sus semillas, en el mes de noviembre o diciembre, o también en febrero. Las castañas para plantar hay que seleccionarlas frescas, grandes y maduras. Si se piensa plantar en el mes de noviembre sirve sencillamente el propio fruto tal como se presenta.

En cambio, si se van a plantar en febrero, para que 18
duren hasta entonces, hay que proceder del modo siguiente: se secan las castañas extendidas a la sombra. A continuación, trasladándolas a un sitio estrecho y seco, se hace un montón y se enterrarán cuidadosamente con arena de río. Después de treinta días se quita la arena y se echa agua fría: las que están sanas se hunden, quedan a flote las que están podridas. Las que se comprobó que estaban buenas se vuelven a enterrar de igual forma y treinta días más tarde se efectúa otra vez la misma comprobación y, cuando se haya repetido por tercera vez, se sembrarán las
que hayan permanecido sanas hasta el comienzo de la 19
primavera. Hay otros que las conservan en tarritos echando de igual modo arena.

Requieren un terreno mullido y suelto, pero no arenoso. También se dan en sablón, con tal que sea húmedo. La tierra negra les es adecuada así como el carboncillo y la toba bien desmenuzada. En terreno apelmazado y en rojal salen con dificultad; en la arcilla y grava no pueden nacer. Prefieren un medio ambiental frío, pero tampoco rechazan uno templado, si contiene humedad. Se acomodan bien en lomas y en zonas umbrías y, sobre todo, en las que están orientadas al Norte.

20 Por eso, el lugar que se destina a este árbol deberá cavarse a un pie y medio o dos pies de profundidad, bien sea todo él, o mediante surcos trazados a cordel, o, por lo menos, se desterronará abriéndolo con labores de arado a lo largo y a través. Y una vez colmado de estiércol y deshecho en motas recibirá la simiente, enterrándola a tres cuartas partes de pie como máximo.

21 A cada semilla se le adjuntará una varita para señalarla. Dichas semillas deben ponerse juntas de tres en tres o de cinco en cinco en cada punto y separarse unas de otras a una distancia de cuatro pies. Los que quieran transplantarlos deberán hacerlo con plantas de dos años. En todo caso, el lugar tendrá conductos de riego para evitar que el agua encharcada destruya la semilla con el cieno. Si se quiere, se pueden arrancar los barbados inferiores que nacen en la raíz para propagar [19] el castaño. El nuevo castañar debe recibir varias cavas. Durante el mes de marzo y septiembre adquieren un desarrollo mayor si se les ayuda con podas.

22 El castaño se injerta, según comprobé personalmente, de coronilla durante el mes de marzo o abril, si bien responde a ambos métodos de injerto. Incluso puede insertarse de escudete. Se injertan unos con otros y con el sauce, pero con el sauce madura más tarde y se vuelve más desagradable de sabor.

[19] No se trata de un método de plantación propiamente dicho, pues Paladio emplea la expresión *ducere in propagine (propago, propagare...*, son términos específicos del amugronamiento de la vid, en III 16), sino de un acodo documentado en Col., 4, 33, 4, y Plin., *N. H.* 17, 149, y bien explicado por G. A. Herrera *(op. cit.*, pág. 144); «Echan estos árboles muchos pimpollos al pie y a las raíces, y en algunas partes los tumban como mugrones de vides, para que bien barben, y traspónenlos al otro cabo».

Las castañas se conservan poniéndolas en cañizos, o dentro de arena sin que se toquen unas con otras, o guardadas en recipientes nuevos de barro, enterrándolas en un lugar suficientemente seco, o bien metidas en arcas de madera de haya, revistiéndolas de barro para no dejar resquicios, o también cubiertas con pajas muy finas de cebada, o depositadas en cestas de malla bien tupida tejidas con ova de estanque.

Sobre los frutales propios de otros meses: durante este 23
mes en lugares calurosos y en zonas secas se plantan los vástagos de los perales silvestres para poderlos injertar posteriormente, así como los del manzano, granado, membrillero, cidro, níspero, higuera, serbal, algarrobo y las plantas de cerezo silvestre destinadas a injertar después, y, además, las estacas de moral, las almendras y las nueces —si se plantan en viveros de la manera que se ha indicado—.

VIII

Las abejas

A comienzos de este mes las abejas elaboran la miel de tamariz y otras flores silvestres. Pero no hay que castrarla, porque se conserva durante el invierno. A lo largo del mes, las colmenas deben quedar limpias de suciedad, dado que en todo el invierno no se pueden mover ni abrir; pero ha de hacerse en un día soleado y templado, y, a poder ser, con plumas de aves grandes, que son rígidas, o con algún utensilio similar se limpiarán todas las cavidades interiores a donde no pueda alcanzar la mano.

Luego se taparán todas las grietas que haya en el exte- 2
rior con una masilla de lodo y bosta de vaca; por encima,

se pondrá una especie de techumbre con retamas o con otros parapetos para que puedan defenderse del frío y del mal tiempo.

IX

Tratamiento de las vides que están frondosas sin tener frutos

En los lugares calurosos y soleados viene a cuento, ahora, podar corto las cepas que carecen de fruto, tienen excesiva frondosidad y compensan con su vegetación exuberante la falta de producción; en cambio, en zonas frías, durante el mes de febrero. Si persiste este defecto, deberán recalzarse, una vez cavadas, con arena de río o con ceniza. Hay quienes insertan piedras entre las partes curvas de las raíces.

X

Tratamiento de la cepa estéril

En las mismas épocas y lugares, a la cepa que fuera estéril aconsejan los griegos aplicarle el siguiente tratamiento: afirman que debe introducirse una piedra en una hendedura del tronco y que hay que verter allí, alrededor del tronco, cuatro cótilas de orina humana añeja, de forma que caiga a las raíces goteando. Luego hay que añadir tierra mezclada con estiércol y cavar toda la superficie de alrededor de las raíces.

XI

Modo de formar una rosaleda con un número reducido de esquejes

Aunque los rosales deben plantarse en el mes de febrero, sin embargo, en lugares calurosos, soleados y marítimos también podrá hacerse una rosaleda en el presente mes. Y si uno está escaso de plantas y quiere hacerla muy poblada con pocos esquejes, deberá cortar los brotes en yema, de cuatro dedos, con sus correspondientes nudos, plantarlos como si fueran vástagos, ayudarlos con estiércol y riegos, y, cuando hayan cumplido un año de edad, transplantarlos a un pie de separación unos de otros, ocupando entonces la superficie destinada a este producto.

XII

Fórmula para conservar las uvas en la cepa hasta la primavera

Fórmula griega para conservar las uvas en la cepa hasta comienzos de la primavera: alrededor de una cepa que esté llena de fruto, en un sitio umbrío, se cava un hoyo de tres pies de profundidad por dos de anchura y se le echa arena; se clavan en él cañas a las que se enroscarán los sarmientos llenos de fruto, se atarán juntamente con los racimos que estén sanos de forma que no toquen al suelo y se taparán para evitar que les entre la lluvia.

Hay también otra receta de acuerdo con los maestros 2
griegos cuando se quiere que duren mucho tiempo las uvas y frutos en la vid o en el árbol: se dejan colgados dentro

de recipientes de barro agujereados con cuidado por el fondo y tapándolos por su parte superior; si bien, los frutos cubiertos de yeso también se conservan durante mucho tiempo.

XIII

Los rediles de ovejas y cabras

Durante el presente mes se tiene la primera camada de corderos. En cuanto nace un cordero, hay que acercarlo con la mano a las ubres de la madre, pero, antes, hay que ordeñar la primera leche, que es de composición espesa —a ésta los pastores le dan el nombre de calostro— ya que, si no se saca, le hará daño a los corderos. Entonces, lo primero será encerrar la cría con la madre durante dos días, luego se mantendrá a resguardo en recintos oscuros y abrigados; de este modo, se ponen las crías en un grupo aparte, y las madres se mandan a pastar.

2 Será suficiente, pues, dejar que los corderos mamen por la mañana antes de que las madres salgan y también al atardecer, cuando regresan hartas. Mientras los corderos están creciendo, deben tomar una alimentación a base de salvado, alfalfa, o, si hay posibilidad, de harina de cebada, dentro del establo, hasta que poco a poco vayan adquiriendo fuerza con los años y puedan pastar igual que las madres.

3 El régimen de pastura: para el ganado ovino son buenos los pastos que se dan en los barbechos o en praderas muy secas; por el contrario, resultan perjudiciales los de pantanos y también son dañinos para el ganado lanar los de lugares silvestres. De todos modos, si se les da a menudo sal espolvoreada en los pastos o en los abrevaderos, se aliviará el hastío del rebaño.

Durante el invierno, si hay poco pasto, se les dará heno, paja, veza, o, sencillamente, una alimentación a base de hojas de olmo o de fresno.

En los meses de verano deben pastar desde el amanecer, que es cuando el rocío pone el césped fresco como si fuera tierno. Al empezar el calor de la hora cuarta [20], se les ofrecerá agua de un río limpio, de un pozo o de una fuente. Los rigores del mediodía se esquivarán en una hondonada o a la sombra de una arboleda. Después, cuando ya al declinar el día desciende la temperatura y el suelo se humedece con el primer rocío de la tarde, se volverá a llevar el ganado a los pastos. 4

De todos modos, los días de la canícula y del verano deben pacer de forma que las cabezas de las reses siempre estén apartadas de los rayos del sol. Por lo demás, en invierno y en la primavera no deben salir a pastar si no está derretida la escarcha, ya que la hierba helada producirá enfermedades a esta especie animal. Y, durante esa época, será suficiente con que abreven una sola vez. 5

Las ovejas griegas, así como las asiáticas y las tarentinas [21], es más habitual criarlas estabuladas que en el campo e incluso suele pavimentarse el suelo donde están encerradas con tablas agujereadas a fin de que, de esa forma,

[20] A las diez de la mañana, aproximadamente.

[21] Estas ovejas tenían fama de ser delicadas (Col., 7, 4, 1, *genus lanigerum... mollissimum);* aparecen designadas como *Tarentinae* (en Col., *ibid.)* y *Terentinae* (en Paladio). Esta última forma se interpretaba en Macrobio, *Sat.* 3, 18, 3: *terentina... a tereno, quod est Sabinorum lingua «molle»)* como un derivado de «blando»; quizás para justificar las dos formas, que podrían ser la misma con un simple cambio de timbre ante -r- (Sven., *Unters.*, págs. 109 y sigs.).

6 el agua se filtre y deje intactos los cubiles sin dañar su valiosa lana. No obstante, tres días a lo largo de todo el año, en tiempo soleado, convendrá untar las ovejas, después de bañarlas, con aceite y vino.

Por causa de las culebras, que suelen andar escondidas por las cuadras, debe quemarse de vez en cuando resina de cedro, gálbano, o cabellos de mujer, o bien cuernos de ciervo [22]).

Las cabras

7 En esta época deben ayuntarse los chivos con vistas a que la entrada de la primavera dé cobijo a las crías. Por lo que respecta al macho cabrío, hay que elegir el que se vea que le cuelgan bajo las quijadas dos verrugas, de gran complexión, de patas gruesas, de cerviz corta y robusta, de orejas blandas y caídas, de cabeza pequeña, y de pelo brillante, poblado y largo. Para cubrir a las hembras valen incluso antes de que tengan un año, pero entonces no duran más de seis. La cabra debe elegirse de similares características y además de ubres grandes.

8 A diferencia de las ovejas, las cabras no deben concentrarse en gran número en un mismo lugar; será conveniente que éste no tenga barro ni estiércol.

A los cabritos hay que darles a menudo, además de leche en abundancia, hiedra [23] y ramitas de madroño y lentisco.

---

[22] Cf. I 35, 11 n.

[23] «A los cabritos *(haedis)*... hay que darles hiedra *(ederae)*...» S. Isidoro entendió el pasaje de Paladio como una explicación etimológica, y propuso erróneamente que el nombre de hiedra derivaba de ser alimento de cabritos (17, 9, 22). Cabe dudar de la exactitud de la grafía *ederae* o *hederae* en Paladio a tenor de la etimología isidoriana.

Las cabras de tres años pueden criar perfectamente. Las crías de las más jóvenes se venderán y las hembras de cría no se conservarán más de ocho años ya que esta raza se vuelve estéril cuando tiene más edad.

XIV

La recolección de las bellotas

En esta época debemos preocuparnos de recoger y conservar las bellotas. Esta labor se realizará sin dificultad con la colaboración de mujeres y niños, como la recolección de las bayas.

XV

La operación de cortar la madera

Debe cortarse ahora la madera para la construcción, en cuarto menguante; pero a los árboles que se van a talar, se les dará un hachazo hasta la médula y se dejarán quedar en pie algún tiempo para que por el tajo escurran la savia contenida en los vasos en caso de haber alguna.

Son especialmente útiles los siguientes árboles: el abeto, que denominan «galo», si no ha llovido mucho por 2
él, es ligero, rígido y, en construcciones que no se mojen, muy duradero. El alerce es muy bueno ya que, si se fijan unas vigas de esta madera a las tejas en la parte frontal y en la extremidad de los tejados, da protección contra los incendios, dado que no arde ni puede carbonizarse. El roble es resistente si va oculto en obras de adobe y, hasta cierto punto, vale para puntales. La encina es una madera apropiada para edificios y para postes. El castaño, por su

gran consistencia, dura mucho tanto al aire libre como en techumbres, o en la carpintería interior; su único defecto es el peso. El haya es buena si no hay humedad; con el agua se estropea. Las dos variedades de chopo, el sauce y el tilo son imprescindibles en escultura. El aliso no vale para la construcción, pero es útil si el lugar, por ser húmedo, debe ser apuntalado para recibir los cimientos. El olmo y el fresno, si se secan, se ponen rígidos; pero si se doblan antes, resultan adecuados para ensamblajes.

3 El carpo es buenísimo, el ciprés magnífico, el pino si no está seco no dura; para evitar su rápido deterioro, descubrí que en Cerdeña se observaba la precaución siguiente: se cortaba en maderos que se sumergían en un estanque cualquiera durante todo el año para su utilización posterior, o bien se enterraban en las arenas de una playa, de forma que el montón de arena con el que se hubieran cubierto lo bañase el vaivén de las olas con el flujo y reflujo de sus mareas. El cedro es duradero si no está en contacto con el agua.

En general, los árboles que se cortan de la parte del mediodía son más aprovechables; por el contrario, los de la parte norte son más altos, pero se estropean con facilidad.

XVI

Transplante de los árboles de muchos años

Durante este mes, en los lugares secos, calurosos y abrigados se transplantarán los árboles desarrollados podando las ramas, sin dañar las raíces y ayudándoles con abono y riegos en abundancia.

XVII

La elaboración y el modo de refinar el aceite según los autores griegos

En lo que respecta a la técnica de elaboración del aceite, los griegos recomendaron lo siguiente: hay que recoger únicamente la cantidad de aceituna que se pueda exprimir en la noche siguiente. Mientras se estruja el aceite virgen hay que sostener un poco la muela, dado que si machaca los huesos, lo ensucian, y por eso el primer prensado debe hacerse exclusivamente con las pulpas.

Hay que hacer canastillos con ramas de sauce ya que este tipo de árbol dicen que mejora el aceite. El de mejor calidad será el que se suelte por sí solo. Luego recomien- 2
dan añadir sales y nitro al aceite virgen para que estos ingredientes le quiten espesor. A continuación, una vez que se haya depositado el alpechín, hay que trasegar el aceite puro, pasados treinta días, a recipientes de vidrio. El aceite siguiente se prepara de modo similar, sólo que hay que prensar fuertemente con la muela.

XVIII

Aceite similar al de Liburnia

El aceite virgen afirman los griegos que se vuelve parecido al de Liburnia si se añade al aceite verde de muy buena clase, énula seca, hojas de laurel y junco, todos ellos machacados y muy tamizados, junto con sal tostada y molida; se meten un buen rato en el aceite y se revuelve; luego, al cabo de unos tres días y pico, cuando asiente, servirá para el consumo [24].

[24] Cf. VII 10 n. Estos caps. sobre el aceite están inspirados en distintas secciones de *Geop.* 9.

XIX

Fórmula para limpiar el aceite sucio

Si el aceite se ensucia recomiendan que se eche sal frita que todavía esté caliente y taparlo bien; de este modo, se pone limpio al cabo de un ratito.

XX

El aceite de mal olor

Si el aceite diera mal olor, recomiendan prensar aceitunas verdes sin los huesos y echar dos cónicas por cada metreta de aceite. Si no hubiera bayas, se procederá de igual forma prensando ramones de olivo muy tiernos. Hay quienes combinan ambas cosas añadiendo además sal. No obstante, ponen todos los ingredientes metidos dentro de un lienzo y los echan de tal guisa en la vasija del aceite. Después, pasados tres días,
2 los sacan y trasiegan el aceite a otros recipientes. Alguna gente echa ladrillo viejo quemado. Pero, generalmente, se introducen panes de cebada de tamaño reducido envueltos en un tejido abierto y los reemplazan sucesivamente por otros nuevos. Una vez que han repetido esta operación dos o tres veces, echan sal, lo trasiegan a otros recipientes y lo dejan asentar durante unos pocos días.

3 Por si acaso cayese algún bicho y estropeara el aceite con el hedor de su putrefacción, recomiendan los griegos que se cuelgue en la vasija del aceite un manojo de culantro dejándolo colgado unos días. Si no desapareciera el mal olor, hay que cambiar el culantro hasta superar este defecto.

En todo caso, dará un excelente resultado el trasegarlo a recipientes limpios al cabo de seis días; especialmente
si contuvieron vinagre. Hay algunos que les mezclan semi- 4
llas secas y trituradas de fenogreco, o bien apagan brasas de olivo encendidas, en el propio aceite.

Si el olor fuera agrio, recomiendan introducir varias veces el hollejo de las uvas, que los griegos denominan «gigarta», pisado y convertido en una masa.

XXI

Modo de refinar el aceite rancio

El aceite rancio afirman los griegos que puede recomponerse del siguiente modo: recomiendan echarle cera blanca, derretida en un aceite limpio de muy buena clase que aún esté líquida; luego añadir sal frita caliente, taparlo y enyesarlo. Con este procedimiento se logra que el aceite cambie de sabor y olor, y quede limpio.

En resumen, cualquier aceite debe conservarse en lugares subterráneos y además tiene la propiedad de refinarse con el sol o el fuego e incluso con agua hirviendo si se mezcla a un tiempo en el recipiente.

XXII

Formas de aliñar las aceitunas

También durante este mes se aliñarán las aceitunas. Existen diferentes variedades de ellas. Las aceitunas «columbares» se preparan como sigue: en los cañizos de las aceitunas se esparce poleo y se echa miel, vinagre y un poquito de sal formando una capa intercalada. O, también: se extenderán las aceitunas sobre

unas hojas de hinojo, eneldo o lentisco; se colocan unas ramitas de olivo y se vierte por encima una hemina de vinagre y salmuera, y se irá superponiendo piso por piso hasta llenar el recipiente.

2 Otra fórmula: se pondrán a ablandar aceitunas selectas en salmuera; al cabo de cuarenta días se vierte toda la salmuera y, a continuación, se echarán en el recipiente dos partes de arrope, una de vinagre, menta cortada fina y se cubrirán las aceitunas de forma que queden flotando en la justa cantidad de caldo.

Otra fórmula: se cogen con una sola mano aceitunas durante una noche entera y se dejan al vapor de los baños, poniéndolas sobre una tabla o un cañizo. Por la mañana se quitan de los baños, se rocían con sal fina y sirven para el consumo. Estas aceitunas no podrán conservarse más de ocho días.

3 Otra fórmula: en primer lugar se meterán aceitunas sanas en salmuera. Después de cuarenta días se sacarán y se partirán en dos con una caña afilada; si se prefieren más dulces se les añadirán dos partes de vino cocido y una parte de vinagre; si se quieren más amargas, dos de vinagre por una de vino cocido.

Otra fórmula: un sextario de vino de pasas, ceniza bien tamizada (toda la que se pueda coger con las dos manos), una dracma de vino añejo y unas cuantas hojas de ciprés. Todos estos ingredientes mezclados se echan sobre las aceitunas, se aplastan y haciendo capas sucesivas se rellenará hasta llegar al borde superior de los recipientes.

4 Otra fórmula: se recogen las aceitunas tiradas por el suelo que estén ajadas por las arrugas y se extienden, después de espolvorearles sal fina, hasta que se sequen al sol. Luego se ordenarán en sucesivas hileras los cañizos de aceitunas separados por capas de laurel; seguidamente, se pone a hervir a borbotones, dos o tres veces, arrope con un ramillete de ajedrea; así que se entibie, se vierte sobre las aceitunas ya aliñadas mezclándole una pizca de sal, se añade un manojo de orégano y se derrama por encima toda esta salsa.

Otra fórmula: se aliñarán las aceitunas inmediatamente 5
después de cogerlas del árbol, se extenderá entre medias de cada hilera ruda y perejil, y por encima se añadirá una rociada de sal con comino. Por último se echa miel y vinagre, y, como remate final, se añadirá una pizquita de aceite de primera calidad.

Otra fórmula: se cogen del árbol las aceitunas negras y se ponen a aliñar en un baño de salmuera. Seguidamente se echan en una vasija dos partes de miel, una de vino y media de arrope. Cuando haya hervido todo a un tiempo, se retira, se revuelve y se le mezcla vinagre. Una vez que haya enfriado se extienden sobre las aceitunas ramitas de orégano y se verterá por encima todo el líquido.

Otra fórmula: se arrancan a mano las aceitunas con 6
sus rabitos y se ponen a remojo en agua durante tres días. Después se meten en salmuera y al cabo de siete días se sacan y se echan en un recipiente con una proporción igual de mosto y vinagre; cuando el recipiente esté lleno se tapará de manera que quede algún respiradero.

XXIII

Las horas

La distribución del tiempo a lo largo de las horas del día hizo coincidentes noviembre y febrero.

Hora I	XXVII pies
hora II	XVII pies

hora III	XIII pies
hora IV	X pies
hora V	VIII pies
hora VI	VII pies
hora VII	VIII pies
hora VIII	X pies;
hora IX	XIII pies
hora X	XVII pies
hora XI	XXVII pies.

LIBRO XIII

MES DE DICIEMBRE

ÍNDICE

I

La siembra de los cereales, las habas y la linaza

Ahora se siembran los cereales: el trigo candeal, la escaña y la cebada, aunque ya sea tardía la siembra de ésta. También pueden sembrarse las habas hacia la fiesta de las Siete colinas [1], ya que después del solsticio de invierno es mal momento de sembrarlas. Además, todavía en este mes podrá sembrarse la linaza hasta el siete de diciembre.

II

Las cavas y la corta de la madera

Ahora, a partir de mediados, se empezarán a cavar las tierras para plantar las cepas del modo que se ha tratado antes [2]. También durante este mes será buena época de cortar la madera. Además se harán estacas, cestos y rodrigones. Asimismo, en lugares fríos se preparará el aceite de laurel; se triturarán las bayas de mirto y de lentisco para elaborar su respectivo aceite, y se hará el vino de mirto según se ha indicado antes.

[1] Esta fiesta se celebraba poco antes de las Saturnales, en conmemoración de la incorporación al recinto de la Urbe de la séptima colina, federándose en la *liga latina,* hacia el s. VIII a. C.

[2] Cf. II 10.

III

Las huertas

En esta época debe sembrarse la lechuga a fin de transplantarla en febrero. También ahora, el ajo, la cebolla de Chipre, la cebolla, la mostaza y la «cunila» [3] pueden sembrarse de acuerdo con las instrucciones y el método que se ha expuesto anteriormente [4].

IV

Los frutales

Los hipomélides son unos frutos parecidos a la serba, según afirma Marcial. Nacen en un árbol mediano y de flor más bien blanca. En este fruto hay una mezcla de sabor dulce y agrio [5]. Se siembra durante el mes de diciembre metiendo sus pepitas en tiestos. En el mes de febrero la planta ya desarrollada, si bien del grosor del dedo pulgar, se transplanta a un hoyito pe-

[3] Cf. III 24, 2, n.

[4] Cf. XII 6; III 24, 3-4; XI 11, 2; III 24, respectivamente.

[5] Pasaje reproducido por Is., 17, 7, 12: «Se llama *Ipomelida (pom-* mss.) porque el dulce de su fruto está entremezclado con un sabor agrio»; curiosamente, interpretó que el sabor agridulce del que hablaba Paladio era la etimología de la palabra, o al menos se apoyó en su texto para explicar el origen de *Ipomelida* como un compuesto de *hypo- (ypo-, ipo-)* y *mellis* («de poca miel»). La etimología de Isidoro —no importa que sea errónea—, permite quizás confirmar la grafía de los mss. de Paladio: *ypomelides,* al menos en el s. VII d. C. (ya alejada de la de su modelo Garg. Marcial, *spomelidibus).* La grafía de los mss. de Isidoro muy próxima a ésta fue impugnada por J. André, «Un mot fantôme: *pomelida*», *Rev. Philol.* 53, 2 (1979), págs. 241-243; pero su identificación del fruto, con el *epimelis* de Diosc., I 118, «níspero», es, sin embargo, problemática.

queño en una tierra suelta y con muchísimo estiércol. Aho- 2
ra bien, debe estar resguardado, ya que se marchita enseguida si le da el aire en las raíces. No rechaza ningún tipo de terreno; quiere lugares templados, abrigados, marítimos y generalmente rocosos. Teme el clima frío. No puede injertarse; dura poco tiempo.

Su fruta se conservará en tarritos barnizados de pez y cerrados, o en serrín de chopo, o bien metidos en las tinajas de vinaza entre las uvas.

V

Preparación de las nabas

Ahora se cortan las nabas en trocitos pequeños, se cuecen un poco y se exprimen bien durante un día entero para que no conserven restos de agua. Les prepararemos un aliño de mostaza mezclada con vinagre, como es habitual, y las introduciremos en ella; cerraremos los recipientes así que estén llenos y, al cabo de unos cuantos días, cuando se haya probado su sabor, se pondrán de comida. Esta preparación también podrá hacerse en el mes de enero y en noviembre.

VI

La salazón de los erizos de mar, los jamones y el tocino; las trampas tendidas a las aves

También ahora, cuando ayude el creciente lunar, que con su incremento hace henchir el cuerpo de todos los animales albergados en el interior del mar y de las conchas, las personas que disfrutan de costa marina se preocuparán de poner en salazón la carne de erizo de mar. Se prepara del modo habitual. Tambien será oportuno realizar esta operación durante todos los meses del invierno.

Además, se preparan los jamones y el tocino, pero no sólo durante este mes sino en todos en los que arrecia el frío del invierno.

En esta época, en el bosque bajo y en matorrales ricos en bayas, conviene tender los lazos para cazar los tordos y las demás aves. Esta caża se prolongará hasta el mes de marzo.

VII

Las horas Un motivo de disparidad hizo coincidir en las horas a diciembre con enero, porque en el mismo nivel que uno crece el otro mengua.

Hora I	XXIV pies
hora II	XIX pies
hora III	XV pies
hora IV	XII pies
hora V	X pies
hora VI	IX pies
hora VII	X pies
hora VIII	XII pies
hora IX	XV pies
hora X	XIX pies
hora XI	XXIX pies.

LIBRO XIV

MEDICINA VETERINARIA

Medicación para los agricultores según los autores griegos

Contra la peste da buen resultado a 1
los que trabajan en el campo bajo el calor del sol ingerir los alimentos en poca cantidad y en varias tomas, de forma que las comidas que hacen puedan reponerlos sin que les sobrecarguen de peso al acumularse. General- 2
mente cuecen ruda y malva silvestre, y las consumen entre las comidas, mezcladas con un poquito de vino. Conside- 3
ran algunos que hay que añadirle al vino un poco de agua y de leche, y dárselo en ayunas a los campesinos, sin interrumpir esta cura desde el comienzo del verano hasta el 4
final del otoño. Hay otros que echan hierba de ajenjo en agua caliente y se la dosifican a los campesinos en ayunas, o también vino de cebolla albarrana o vinagre [1], si bien el vinagre se administrará preferiblemente después de las comidas.

Contra los bichos de aguijón y los venenosos, es un 5
procedimiento expeditivo para los labriegos tener vides triacales, de cuya plantación traté entre las recomendaciones 6
agrícolas [2]. En efecto, es tal el poder curativo del sarmien-

---

[1] Cf. VIII 6, 2 n.

[2] Estas referencias explícitas a los libros anteriores fueron uno de los argumentos de SVENNUNG, «Om Palladius...», *op. cit.,* para atribuir a

to entero que su ceniza impide las mordeduras de los perros, incluso a veces de los rabiosos.

Prólogo sobre la medicina

2 Para que ningún punto quedase sin tratar en esta obra, he recopilado las medicaciones del ganado mayor y menor en su totalidad y me ocupé de desarrollarlas en un solo libro con títulos específicos de cada tema, en los mismos términos de Columela y de sus fuentes, de forma que cuando la necesidad lo reclame, aparezcan sin dificultad las curas que exige la enfermedad.
2 También hice un breve compendio de todas las drogas, para que el cabeza de familia tenga guardado en su casa de todo antes de necesitarlo, de modo que nada falte cuando llegue el momento.

3 Compendio de hierbas: ajenjo, hojas de alcaparra, marrubio, sabina [3], tallitos de nueza blanca [4], sérpol, cebolla albarrana, hinojo, la raíz que los pastores denominan «con-

Paladio la autoría de este libro de *Veterinaria.* Así, XIV 1, 5 — III 2, 8; XIV 38, 1 — VI 7.

[3] Primera mención a esta planta *(herba Sabina)* en el manual de Paladio. Dioscórides cita dos tipos de sabina, y Laguna *(op. cit.,* págs. 62-63) destaca su capacidad abortiva; ello indica seguramente el uso exclusivamente medicinal de la sabina, probablemente no cultivada, y justifica su ausencia en los trece libros anteriores sobre agricultura. Otro tanto respecto al *marrubio,* y a las demás que aquí se comentan.

[4] *Vitis albae coliculos,* son probablemente los primeros tallos, recién nacidos, de reconocido poder medicinal (especialmente en zumo) y cosmético en Diosc. (LAGUNA, *op. cit.,* pág. 493): de su anotación a Diosc. hemos tomado también la equivalencia castellana —«nueza blanca»— de la planta.

siligo» [5], hojas de muérdago [6], papiro [7], caña [8], abrótano silvestre [9], «cunela» [10], correhuela o centinodia [11], ajedrea

[5] Cf. XIV 37, 1, donde se da la equivalencia de *consiligo* con la *pulmonaria,* un tipo de eléboro *(Helleborus viridis* L.).

[6] *Viscus* puede ser, entre las plantas, el visco o muérdago, o también el *malvaviscus,* o confundirse con *hibiscus* (ANDRÉ, *Léxique...,* s. v.).

[7] Se destinaba a hacer papel; en medicina se utilizaba como apósito (XIV 6, 6) por su capacidad absorbente. También se usaba en agricultura para hacer una especie de vendajes, según observa el propio PALADIO, III 29, 2; 33.

[8] *(H)arundo,* el término que aquí aparece, es una denominación genérica de la caña. Su identificación es difícil porque en la Antigüedad se conocieron más de veinte clases, según PLIN., *N. H.* 16, 156-173, que indica su gran utilidad *(ibid.,* 156) para la guerra (mangos de saeta, por ejemplo) y para la paz (flautas, plumas). Dioscórides (LAGUNA, *op. cit.,* pág. 70) señala que, en medicina, se utilizaba la variedad «fragmites». Por lo que respecta a la nomenclatura, Paladio utiliza las designaciones de *harundo* y *canna.* Generalmente reserva el término *(h)arundo* para las cañas no cultivadas, mientras *canna* es más ambiguo: para las cultivadas (III 23) y para otras variedades como la caña palustre (I 13) y caña fistular (IV 15, 1; XIV 52, 1), pero a esta última otras veces la denomina *(h)arundo* (XIV 20, 1). La terminología no siempre es precisa; líneas más abajo aparece *radices cannae* (y otra vez en XIV 35, 4, en una aplicación medicinal); probablemente se trate de la caña cultivada, aunque la silvestre solía ser considerada más eficaz. Los dos términos *(h)arundo* y *canna* acabaron siendo sinónimos (Is., *Et.* 17, 7, 57).

[9] El *aprotanum silvaticum* de Paladio probablemente sea el *abrotonum campestre,* un tipo o variedad de artemisa. Pero como esta última planta se cita un poco más abajo *(herba artemesia)* y Paladio menciona en otros lugares el abrótano *(aprotanum)* sin otra especificación (IV 10, 28), e incluso en usos también medicinales el *aprotanum erraticum* (XIV 7, 4), hemos optado por transcribir éste como *abrótano silvestre.*

[10] Cf. III 24, 2 n.

[11] *Herba poligonum sive sanguinaria,* su primer nombre, griego, se aplica a distintas variedades de la familia de las poligonáceas (ANDRÉ, *Léxique...,* s. v.); su equivalencia latina —*sanguinaria*— alude a sus propiedades hemostáticas, como vemos en PAL., XIV 12, 7, para curar la herida producida al sajar una supuración.

de buey [11bis], salvia [12], lechuga de mar o euforbio marino [13], lampazo, trébol de montaña que es fino [14] o bien el grano que guarda dentro, semilla de zanahoria silvestre [15], santónica [16], hierba piojenta [17], raíces de hiedra, semilla de ortiga, llantén, molena [18], beleño, o sea «symfoniaca» [19], y su grano, alfalfa, jugo de cicuta exprimido

[11bis] *Vid.* nota 10.

[12] La salvia, lat. *salvia,* es, etimológicamente, la «hierba de la salud». Entre las distintas especies, Paladio menciona la *salvia montana* (XIV 35, 3).

[13] Nuevamente, Paladio da la equivalencia latina del nombre griego de la planta: *lactuca marina sive titymallus,* que permite identificarla con el euforbio de mar: *Euphorbia Paralios* L. (ANDRÉ, *Léxique...,* s. v.).

[14] *Trifolium montanum quod est acutum.* La calificación *acutum* podría indicar que este trébol es el que Diosc. (LAGUNA, *op. cit.,* pág. 341) denomina *oxyphyllon* (de hojas afiladas). En ese caso, sería la angelota: *psoralea bituminosa* L. (ANDRÉ, *Léxique...,* s. v.). Pero también podría ser el trébol de las montañas *(Trifolium montanum),* que se caracteriza por sus folíolos con dientes agudos.

[15] *Pastinaca agrestis* es, según ANDRÉ *(Léxique...,* s. v.), el nombre de dos productos: la zanahoria y la pastinaca silvestre, ésta última destinada a usos medicinales, como más adelante, en XIV 19, 4; 25, 3, en el tratamiento de los ojos.

[16] Etimológicamente *herba Sanctonica* es la hierba encontrada por los *Santones* de la Galia: un tipo de ajenjo, que también Diosc. (LAGUNA, *op. cit.,* pág. 282) consideraba llegado de la Santonia Gala. Se le atribuían propiedades vermífugas, subrayadas por Laguna —*ibid.*—, que atestigua esa misma aplicación en su época («es la que se da a los niños para matar las lombrices»), como ya en PAL., XIV 21, 1.

[17] También en latín es la hierba de los piojos: *herba pedicularis.*

[18] Lat. *verbascum* engloba distintas especies de difícil clasificación; su nombre se consideraba por los romanos un derivado de *verpa* y también de *verbum,* porque se utilizaba como un específico de la ronquera (ANDRÉ, *Léxique...,* s. v.). Paladio indica que *verbascum* era el nombre que le daban los campesinos (XIV 28, 5).

[19] Literalmente, *sinfoniaca* es «la musical» porque provoca expulsión

en primavera antes de tener semilla y conservado en recipientes de barro, granza, cañaheja, raíces de caña y de espina blanca [20], acelga silvestre, énula, calamento, cohombro silvestre, ajedrea [20bis], artemisa [21], ajenjo, cucúbalo [22], verdolaga, orégano y germandrina [23].

Los siguientes frutos: el del mirto, ciprés, lentisco, ace- 2
buche, cabrahigo seco, el laurel, las granadas antes de granar, pino y bayas de ciprés.

Entre las especias, las siguientes: incienso, casia, mi- 3

de aires. En Paladio se utiliza como insecticida en la agricultura (I 35, 5; XI 12, 8) y también, de modo similar, contra las picaduras de escorpiones y otros, en veterinaria (XIV 59).

[20] *Spina alba* es una nomenclatura ambigua. En PAL., II 15, 3; V 4, 5, es un árbol, probablemente el espino albar (llamado en otros lugares —XV 139— simplemente *spina);* aquí, en cambio, se trata de una planta pero su identificación es difícil porque abarca especies diferentes emparentadas con los cardos (André, *Léxique...,* s. v.). Todavía en la anotación de Laguna a Diosc. *(op. cit.,* pág. 273) se indica «Ay grandisima altercation entre todos los medicos sobre la espina blanca. Unos toman por ella... la carlina... otros el cardo santo, otros el cardo salvaje...». Hemos optado por la versión de Laguna «espina blanca».

[20bis] *Vid.* nota 10.

[21] Artemisia es la «hierba de Ártemis», por su empleo en ginecología; se identifica con la artemisa común.

[22] *Strumus,* que André *(Léxique...,* s. v.) señala equivalente a *strychnon* y *ranunculus,* es un término genérico referido a muchas especies y difícil de precisar. Deriva de *struma* «escrófula» quizás porque se creía que las curaban al producir costras, aplicada tópicamente. La traducción por «cucubalo» es sólo aproximada.

[23] *Polii herba* es la germandrina *(Teucrium polium* L.).

[24] El incienso, la mirra, se consideraba que venían de Arabia. Eran productos exóticos procedentes, en realidad, de distintas partes de Oriente, que Roma importaba. Quizás por esto, como no se conocían en el árbol sino ya como productos y, además de lujo, hay una preocupación constante en distinguir los puros de los adulterados (tanto en Diosc. —cf.

rra [24], agalla, pez [25], «allecula» [26], hisopo, azufre, alumbre desmenuzado [27], litargirio, corteza de pino, greda de Cimola [28], comino, sales de mina de Hispania, amoniacal

LAGUNA, *op. cit.*, pág. 50— como en PLIN., *N. H.* 12, 65 sigs.). Ninguna mención similar en Paladio.

[25] *Pix* pudiera ser la pez seca (que Paladio en otros lugares denomina *pix dura:* I 40, 1, como masilla de tuberías) ya que poco después menciona *pix liquida.* Ésta era la de utilización más común en medicina; cociéndola hasta solidificarla se obtenía la pez seca, que algunos (cf. LAGUNA, *op. cit.*, pág. 58) consideraban de propiedades opuestas a la líquida. Diosc. cita otros derivados de la pez, como el aceite y el hollín, en usos medicinales.

[26] Paladio utiliza el término *garum* («el garo» propiamente dicho) poco después (XIV 9, 1). Probablemente *allecula* fuera una variante del garo. Que se trata de una salsa (y no del pescado del mismo nombre, que dio, entre otros derivados romances, el cast. *(a)lacha / aleche,* y que seguramente constituyó en algún momento su principal ingrediente) parece claro por la expresión, líneas más abajo: *colata allecula conspargere (ibid.* 8, 3), que cuadra muy bien con el texto de PLIN., *N. H.* 31, 95, donde explica que *allecula* era un garo a medio hacer, sin llegar a ser totalmente líquido; por eso, para un uso medicinal, se comprende que Paladio recomendara filtrarlo.

[27] Del alumbre se conocían varias especies. Se consideraba de mejor calidad el *scissile* o *scissum* (así en PAL., *ibid.),* literalmente «el desmenuzable», llamado vulgarmente «alumbre de pluma» aunque Laguna *—op. cit.*, pág. 549— señalaba que esta denominación no era del todo exacta. Se utilizó durante mucho tiempo el alumbre en todas sus formas desde el de roca hasta el que se hacía pasar por talco. Laguna *—ibid.—* señala todavía la gran rentabilidad de una alumbrera en su época «sobre la cual tenemos cada año los cavalleros de Sant Pedro más de quinze mil ducados de renta».

[28] La *creta Cimolia* es la *tierra* o *greda cimolia,* o simplemente *cimola.* Diosc. (LAGUNA, *op. cit.*, pág. 567) distinguía dos variedades de aplicación medicinal, ambas disueltas en vinagre, como en la fórmula de PAL., XIV 18, 6.

y de Capadocia [29], silfio, que es laserpicio [30], betún, alumbre, nitro y junco.

Los siguientes productos: camisa de culebra [31], alpe- 4
chín, sangre de tortuga de mar, patos o bien aves de estanque, orina bovina añeja, pez líquida, sebo de cabra y de vaca, orina humana añeja, unto rancio, esponjas [32], vino de pasas, manteca, miel, queso curado, médula de buey, musgaño ahogado en aceite [33], aceite de lentisco, agua de mar, sebo de foca, cera, concha de sepia, miel sin ahumar o bien de tomillo, herrumbre de cobre [34], lana sucia [35], arrope.

[29] Las sales de mina *(sales montani)* o sal gema se consideraban de gran eficacia (Diosc., cf. LAGUNA, *op. cit.*, pág. 551—; PLIN., *N. H.* 31, 77...). Dentro de la sal gema, había tres variedades especialmente reputadas: la hispana, la amoniacal y la de Capadocia. Destinadas exclusivamente a la medicina, parecen haber sido las únicas sales que Roma importaba (cf. ANDRÉ, *L'alimentation...*, págs. 193-195).

[30] En esta relación un tanto desordenada, aparece ahora tras la sal, el laserpicio. Se debe quizás a que se aplicaban juntos en una cura de los ojos (PAL., XIV 19, 3).

[31] La camisa de culebra, utilizada en aplicaciones medicinales (cf. XIV 4, 4) e incluso agrícolas, más o menos mágicas (IV 10, 3; XII 7, 4).

[32] Las esponjas se utilizaban en medicina por su capacidad absorbente: en Paladio se encuentran como instrumentos auxiliares de desinfección (XIV 9, 2), aplicación de fomentos (XIV 11, 6; 42, 2). El término *sfongea (spongea, -ia)* se aplica a otros productos agrícolas, por ej. a la raíz de los espárragos (III 24, 8...).

[33] Por la creencia de que el musgaño, o musaraña, abierto y aplicado a la herida que hizo, la curaba; se encuentra también en Diosc. (LAGUNA, *op. cit.*, pág. 160).

[34] La herrumbre del cobre *(rubigo aeris)* es el cardenillo, confundido a veces con la flor y la escama del cobre. Diosc. (LAGUNA, *op. cit.*, pág. 530) explica que se conseguía de varias maneras, por ej. poniendo un recipiente de cobre sobre otro que contuviera vinagre fuerte; al cabo de diez días se raspaba la herrumbre, de poder curativo.

[35] Cf. XIV 15, 1, n.

5 Las siguientes semillas: yero, grano de uva, gachas, harina de cebada, lentejas, linaza, mijo, altramuz amargo, higos pasos, neguilla, ajo, cebolla de Chipre y cebollas [36].

Medicación del ganado vacuno

4 Para que los bueyes mantengan sano el cuerpo y conserven sus fuerzas, admínistreseles durante tres días un medicamento que se compone de hojas trituradas de alcaparra, de mirto silvestre y de ciprés a partes iguales dejándolo en agua al sereno durante un día y una noche. Este tratamiento debe hacerse cuatro veces al año en los últimos días de la primavera, del verano, del otoño y del invierno.

2 También a veces la debilidad y las náuseas se resuelven introduciéndoles por las fauces en ayunas un huevo crudo entero de gallina y al día siguiente se machacan cabezas de ajo común o de cebolla de Chipre con vino y se les echa por las fosas nasales [37].

3 Y no sólo estos remedios les devuelven la salud. Hay mucha gente que mezcla a los pastos sal en abundancia; algunas personas machacan marrubio con aceite y vino; otras, filamentos de puerro; otros, granos de incienso y otros diluyen en vino puro hierba sabina y ruda machacada, y les dan tales medicinas a beber.

[36] A lo largo del catálogo hay algunos defectos de composición; reiteraciones (hierba de ajenjo... ajenjo, salvo que por la primera se entienda la hierba verde), cambios de criterio (pez, considerada un «pigmento» y, como pez líquida, un específico —*ibid.*, 3—; higos secos, encuadrados entre las semillas y no entre los frutos, mientras se engloba con los frutos el del cabrahigo).

[37] Se trataba de provocar el estornudo, como explica G. A. Herrera —*op. cit.*, pág. 339— en el comentario al pasaje correspondiente de COL., 6, 4, 2, fuente del de Paladio.

Son muchos los que curan a los bueyes con tallos 4
de nueza blanca y vainas. Algunos mezclan con vino una camisa de culebra machacada [38]. Sirve también de medicamento el sérpol triturado con vino dulce y la cebolla albarrana, partida, macerada en agua. Todos los brebajes antedichos administrados durante tres días en sendas raciones de tres heminas de bebida, purgan el intestino, y al echar fuera los males hacen recobrar las fuerzas.

No obstante, se considera especialmente saludable el al- 5
pechín, con tal de mezclarlo con un poquito de agua y de que el ganado se acostumbre a él. Este tratamiento no puede aplicarse directamente sino que, en primer lugar, se espolvoreará sobre los alimentos, después se hace la medicación con una poca cantidad de agua y luego se mezcla a partes iguales y se les da a pasto.

En ninguna época, y menos aún en verano, es bueno 5
hacer correr a los bueyes dado que esto les mueve el vientre o les provoca fiebre. También hay que tener cuidado de que no se cuele al establo ningún cerdo ni gallina, porque sus deyecciones, si se mezclan con el forraje, causan la muerte de los bueyes. Una cerda enferma puede provocar 2
la peste y cuando ésta sobreviene al rebaño, hay que cambiar inmediatamente de medio climático, hay que cambiar de lugar y hay que buscar zonas distantes, distribuyendo en lotes el ganado y, además, deben separarse los enfermos de los sanos de forma que no quede por en medio ninguno que infecte por contagio a los demás; y, una vez que los hayamos apartado, deberán encaminarse a lugares donde no paste ningún otro ganado para evitar que a su

[38] En medicina se utilizaba la misma fórmula en el tratamiento del dolor de oídos (Diosc., cf. LAGUNA, *op. cit.*, pág. 134).

llegada les transmitan la epidemia también a ellos. No obstante, hay que vencer las enfermedades por graves que sean combatiéndolas con remedios específicos.

3 En tal circunstancia hay que mezclar raíces de panacea ⟨y⟩ de eringio con granos de hinojo, espolvorearlas en agua hirviendo con harina de trigo candeal frito y molido, y
4 hacer salivar con este medicamento al animal enfermo. A continuación se prepara una poción de casia, mirra e incienso en igual proporción, se añade otro tanto de sangre de tortuga de mar con tres sextarios de vino viejo y de esta guisa se les echa por las fosas nasales. No obstante, será suficiente administrar este mismo preparado fraccionado en dosis iguales de onza y media con vino durante tres días.

5 Un remedio enérgico se sabe que es la raicilla que los pastores denominan pulmonaria. Ésta se da abundantemente en los montes Marsos y resulta especialmente saludable para todo el ganado. Se arranca con la mano izquierda antes de la salida del sol, pues se cree que, si se coge así, goza
6 de mayor eficacia. Su utilización tradicional es la siguiente: con una aguja de cobre se graba un círculo en la parte más ancha de la oreja de forma que al salir la sangre represente más o menos el trazo de la letra O. Cuando ésta operación se haya repetido por la cara interna y externa de la oreja, el punto central del redondel trazado se traspasa con la misma aguja y, así que el agujero está hecho, se introduce la mencionada raicilla. A ésta la sujeta la llaga reciente prendiéndola de forma que no puede soltarse. En lo sucesivo toda la virulencia de la enfermedad y el humor infecto salen a esa oreja hasta que la zona que se marcó con un círculo con la aguja cae putrefacta.

7 Cornelio Celso [39] recomienda además echarles por las

[39] Paladio toma la cita de Col., 6, 5, 5, como más adelante (XIV 12, 8).

fosas nasales hojas de muérdago machacadas con vino. Pero debe hacerse este tratamiento si el ganado enferma en manada y el otro, a su vez, ⟨si⟩ son cabezas de ganado aisladas.

Enfermedades y tratamientos del vacuno

Son síntomas de indigestión los eructos frecuentes, crujidos de tripas, falta de apetito, tensión nerviosa, y escasa agudeza visual; debido a ello el buey no rumia ni se limpia a lametazos. Servirán de medicación dos congios de agua caliente y a continuación treinta cogollos de berza cocidos y administrados con vinagre, si bien durante un día deben abstenerse de cualquier otro alimento. 6

Hay personas que los tienen encerrados bajo techo para que no puedan pastar. Luego mezclan cuatro libras de puntas de lentisco y de acebuche con una de miel, machacándolos todos juntos en un congio de agua que dejan durante una noche al relente, y, luego, se lo echan por las fauces. Después, dejando un período de descanso, les echan cuatro libras de yero macerado sin dejarles beber otra cosa. Este tratamiento debe realizarse durante tres días, para 3
que desaparezca por completo el malestar. Pues si la indigestión se desatiende, resulta que a continuación hincha el vientre y es mayor el dolor de tripas hasta el punto de que no permite probar bocado, provoca quejidos y no les deja tenerse de pie; generalmente los hace estar postrados, retorcerse y mover el rabo con mucha agitación. 2

Un remedio evidente es atar con un nudo bien fuerte 4
la parte del rabo más cercana a las nalgas y echarles por las fauces un sextario de vino con una hemina de aceite y, en estas condiciones, hacerlos recorrer mil quinientos pa-
5 sos a marcha ligera. Si persiste el dolor, hay que cortar las 5

uñas, extraer los excrementos introduciendo la mano untada en el vientre y forzarlos a correr nuevamente. Si tampoco esto da resultado, se machacan tres cabrahigos secos
6 y se les dan con tres cuartos de agua caliente. Cuando esta medicina tampoco surte efecto, se reducen a polvo dos libras de hojas de mirto silvestre y se les echan por las fauces mezcladas con otros tantos sextarios de agua caliente, mediante un recipiente de madera y entonces se le extrae sangre bajo el rabo. Así que la sangre fluye en cantidad suficiente, se ataja con una venda de papiro [40]. Luego se hace andar rápidamente al animal hasta que jadee.

7 Existen también, antes de la extracción de sangre, otros remedios: se mezcla media libra de ajos machacados en tres heminas de vino y se les obliga a correr después de beberlo, o bien se tritura un sextario de sal con diez cebollas, o, también, se introduce en la tripa un supositorio añadiendo miel cocida y luego se hace andar al buey muy de prisa.

7 Además, el dolor de estómago y el de tripa se calman viendo aves que naden, especialmente patos, ya que si el que tiene dolor de tripas ve alguno, queda libre rápidamente de su dolencia. El mismo pato sana, con mayor éxito, a las mulas y animales de la raza equina, con su simple presencia.

2 No obstante, en algunos casos, ninguna medicación surte efecto y sobreviene seguidamente el padecimiento de cólicos, cuya manifestación es una diarrea sanguinolenta y mu-

[40] El papiro se utilizaba para dilatar las fístulas y secarlas. Diosc. (Laguna, *op. cit.*, pág. 71) describe el modo de emplearlo: se mojaba, se escurría a continuación y, posteriormente, se introducía en las heridas; al impregnarse en ellas, las dilataba.

cilaginosa; sirven de remedio quince piñas de ciprés, otras tantas agallas y lo que pesen ambas de queso muy curado; a estos productos, que se machacan juntos, se mezclan cuatro sextarios de vino austero que se administran dosificados en la misma cantidad durante cuatro días, sin omitir la alimentación de lentisco y mirto, así como ramones de acebuche.

Las deposiciones verdosas [41] minan la resistencia físi- 3
ca y los dejan inservibles para el trabajo. Cuando esto ocurre, hay que impedir que el buey beba durante dos días y el primero de ellos debe abstenerse de comer; pero, después, hay que echarles puntas de acebuche y de junco, amén de bayas de lentisco y mirto, sin permitirles beber agua salvo el mínimo indispensable.

Hay personas que trituran laurel tierno y abrótano sil- 4
vestre, a partes iguales, con dos sextarios de agua caliente; se los echan así por las fauces y les dan los mismos alimentos que antes señalamos. Algunos tuestan dos libras 5
de orujo de uva, las machacan con otros tantos sextarios de vino austero y les dan a beber el medicamento suprimiendo cualquier otro líquido menos el darles las puntas de los árboles antedichos.

En caso de que no se hubiera provocado diarrea ni do- 6
lor de tripas y, en cambio, vomiten los alimentos, se le cierren muy a menudo los ojos por tener la cabeza muy abotargada y les caigan las lágrimas y el moquillo nasal, debe practicarse una cauterización en el centro de la testuz

[41] *Viridis alvus,* en el texto, igual que en Col., 6, 7, 2: literalmente «el vientre verde», una frase hecha de la lengua médica. Como señaló Schneider —ed. Col., *op. cit.*— se entiende acudiendo a Vegecio: *si venter coeperit fluere viridis,* son, por tanto, las deposiciones verdosas de una diarrea. Pero G. A. Herrera *(op. cit.,* pág. 341), seguramente, al no comprender la braquilogía interpretó que Columela hablaba de calentura.

hasta los huesos y hacer una rasgadura en las orejas con un bisturí. Ahora bien, las heridas causadas por la cauterización conviene frotarlas, en tanto sanan, con orina de buey añeja; en cambio, los cortes de bisturí se curan mejor con pez y aceite.

La inapetencia[42]

8 Suelen también provocar repugnancia a los alimentos unos tumores malignos de la lengua que los veterinarios denominan «ránulas». Éstas se sajan con un bisturí y las heridas se frotan con sal y ajo triturado a partes iguales hasta provocar la salida del humor infectado. Luego se enjuagan con vino y dejando pasar un tiempo de una hora, se aplican hierbas u hojas verdes hasta que las ulceraciones efectuadas cicatricen.

2 Si no aparecieran ránulas ni la tripa suelta y, sin embargo, tampoco sienten ganas de comer, dará buen resultado echarles por las fosas nasales ajo machacado con aceite o frotarles el hocico con sal y ajedrea, o bien aplicarles una dosis igual de ajo triturado y de garo; si bien, esto si se trata exclusivamente de repugnancia a la comida.

3 Si, además, tienen bilis y náuseas, que son dos dolencias generalmente perjudiciales para el ganado en verano, y por causa de ellas vomitan los alimentos, convendrá impedirle al buey beber agua, pasar calor durante un día y frío durante dos; luego esparcir ⟨* * *⟩ [42bis] sextarios de gachas con garo colado y hacerlo insalivar como a las mulas y además coger hierba y verduras, y darles agua en abundancia para facilitar la purga intestinal.

[42] Los titulillos precedidos de asterisco pertenecen a esta traducción.

[42bis] Los manuscritos omiten el número de sextarios. En este y en otros casos hemos utilizado los signos usuales de las ediciones críticas.

Si con este procedimiento no se resuelven la inapetencia a la comida y las náuseas, se diluye en agua excremento humano seco triturado, se deja una noche al sereno, se les echa por las fauces y se suprime cualquier otro líquido. A continuación, cabe darles yero macerado, mezclado con hierbas partidas; después, abrótano machacado en vino y cede la desgana junto con la bilis. 4

La fiebre

Al buey que tiene fiebre conviene dejarlo sin comer durante un día; al siguiente, extraerle un poco de sangre, en ayunas, bajo la cola; dejando de por medio una hora, echar treinta coles de berza de tamaño mediano cocidas en aceite y garo, a modo de insalivante, y darles esta dieta en ayunas durante cinco días. Además, hay que ponerles puntas de lentisco y de olivo o cualquier forraje muy tierno y pámpanos de vid; luego limpiarles el hocico con una esponja y darles a beber agua fría tres veces al día. Esta medicación debe realizarse bajo techo sin que el buey salga antes de sanar. 9 2

Son síntomas de fiebre, el lagrimeo, la pesadez de cabeza, los ojos cerrados, la boca mojada de babas y la respiración excesivamente larga, producida con cierto entrecortamiento e incluso a veces acompañada de jadeo. 3

El catarro

El catarro reciente cede muy bien con un insalivante de harina de cebada. En ocasiones es más expeditiva la hierba partida en trozos, mezclada con habas machacadas. Asimismo, se mezclan dos sextarios de agua caliente con las vainas de mondar lentejas, molidas muy finas, y el caldo resultante se les vierte por medio de un cuerno. 10

2 El catarro crónico se cura con dos libras de hisopo macerado en tres sextarios de agua. En efecto, la medicina en cuestión se machaca y se administra como un insalivante con cuatro sextarios de lentejas bien molidas, según indiqué, y, después, el agua de hisopo se echa por un
3 cuerno. También es curativo el jugo de puerro con aceite o la propia fibra triturada con harina de cebada, amén de los bulbos de puerro, bien lavados y machacados con harina de trigo, que administrados en ayunas, hacen desaparecer la tos más antigua.
4 Produce el mismo efecto el yero sin vainas, molido [43] con cebada tostada en la misma proporción y administrado por la boca como insalivante.

11 *La supuración*

La supuración se ataja sajando con el bisturí, mejor que con una medicina. Después de hacer salir el pus apretando la bolsa que lo contenía, se enjuaga con orina caliente de buey y luego se cura con vendas empapadas en pez líquida y aceite, o bien, si esa parte no puede atarse, se derrama gota a gota grasa de cabra o de buey mediante una plancha candente. Hay personas que, después de cauterizar la zona dañada, la lavan con orina humana añeja y después le aplican pez líquida cruda con manteca de cerdo rancia.

[43] La harina de yero tuvo amplia difusión en medicina; se preparaba con yeros a remojo, tostados para que reventasen las cáscaras (que Paladio llama vainas, porque la simiente va envuelta en ellas) y luego cernidos. Se sobreentiende, en la fórmula paladiana y de Col., 6, 10, 2, que se trata de yero tostado, a tenor del modo de elaborar la harina que describe Dioscórides (Laguna, *op. cit.*, pág. 95, cita en su anotación el uso en su época de esta harina en forma de lamedor para limpiar el pecho).

Afecciones en las patas

Las hemorragias en las patas producen cojera. Cuando ello ocurre, examínese inmediatamente la pezuña: al tacto se nota calor y el buey no deja que le aprieten fuerte la zona dañada. Pero si todavía se encuentra en las patas por encima de las pezuñas, se disemina con fricciones continuadas o bien, cuando esto no da resultado, se extrae mediante una incisión. Si ya se 2
encuentra en las pezuñas, se hace una sajadura superficial con una navaja entre las dos uñas, después se aplican compresas empapadas en sal y vinagre, se protege el pie con una suela de esparto y se presta la máxima atención a que el buey no meta el pie en el agua y a que esté estabulado en sitio seco.

Si esta misma sangre no hubiera sido extraída, origina- 3
rá un tumor. Y si éste supurase, tardará en curar del todo. Se hace sanar cercenándolo primeramente con el bisturí y limpiándolo; después, presionando con paños mojados en vinagre, sal y aceite, y, a continuación, con manteca de cerdo rancia y sebo de chivo cocidos en la misma cantidad.

Si la sangre se encuentra en la parte anterior de la pe- 4
zuña, hay que practicar un corte por lo sano en la extremidad de la misma pezuña; de esta forma, se sangra y se protege la pata con una suela de esparto, envolviéndola en vendas. La zona central de la pezuña no conviene abrirla desde la parte inferior salvo si en ese punto se ha producido ya supuración.

En caso de que cojee por dolor muscular, hay que dar- 5
le friegas con aceite y sal en las rodillas, corvas y patas hasta que se cure.

Si las rodillas hinchan, hay que aplicarles fomentos de 6
vinagre caliente y ponerles grano de lino con mijo molido

y rociado con aguamiel. Asimismo, es bueno aplicar a
las rodillas esponjas empapadas en agua hirviendo, una
vez escurridas y untadas en miel, y ponerles una venda
7 alrededor. Si bajo la inflamación se esconde alguna agüi-
lla, se pone fermento, o bien harina de cebada cocida en
vino de pasas o en hidromiel y, cuando se ha formado
el pus, se saja con el bisturí, se extrae la supuración y
8 se hace la cura con un vendaje, según antes indicamos.
También pueden curar las heridas abiertas con el bisturí,
según indica Cornelio Celso, la raíz del lirio, la cebolla
albarrana con sal, la centinodia, que los griegos llaman
«polygonon», o el marrubio.

9 Prácticamente todo dolor físico reciente, siempre que
no haya lesión, se vence mejor mediante fomentos; siendo
un dolor antiguo se cauteriza, y sobre la cauterización se
echan gotas de manteca o de grasa de cabra.

La sarna, etc.

13 La sarna se aplaca con fricciones de
ajo triturado.
2 Con idéntica medicación se cura la
mordedura de perro o de lobo rabioso,
que también sana, igualmente bien, po-
niendo salmuera añeja sobre la herida.

3 No obstante, para la sarna hay otra medicina más enér-
gica: se machacan «ajedrea de buey» y azufre, se añade
alpechín y se cuecen con aceite y vinagre. Después, cuando
estén calientes, se espolvorea alumbre en filamentos moli-
do. Este medicamento surte el mayor efecto como linimen-
to, dado a pleno sol.

4 Para curar las llagas sirven las agallas trituradas y, en
no menor medida, la savia del marrubio con hollín.

5 Hay además otra plaga nociva para el ganado bovino
(los campesinos la denominan «coriago»), que es cuando

la piel está tan adherida al cuerpo que si se agarra con
las manos no se puede separar de las costillas. Este caso 6
sólo aparece si el buey llegó a un estado de depauperación
debido a alguna enfermedad, o si cuando estaba sudando
al realizar alguna labor se enfrió, o si yendo cargado se
mojó con la lluvia. Y como estas circunstancias son peli- 7
grosas, cuando los bueyes vuelvan de la faena, todavía aca-
lorados y jadeantes, hay que tener cuidado de salpicar-
les gotas de vino e introducirles en las fauces bocados 8
de grasa. En caso de haber contraído la citada enferme-
dad, vendrá bien cocer laurel y con esa agua caliente po-
nerles fomentos en las espaldas, frotarlas acto seguido con
aceite y vino en abundancia, coger la piel y tirar de ella por
todas partes. La mejor manera de hacerlo es al aire libre 9
y a pleno sol. Hay personas que mezclan el bagazo con
vino y grasa y utilizan este medicamento después de los
referidos fomentos.

Afecciones en pulmones y cabeza

Es también una enfermedad grave 14
cuando se lesionan los pulmones; a con-
secuencia de ello entra la tos, la debili-
dad y en último lugar la tisis. Para evitar 2
que causen la muerte, se introduce en una
oreja, perforada tal como antes enseñamos, raíz de pulmo-
naria; además se mezcla jugo de puerro, aproximadamente
una hemina, con una cantidad equivalente de aceite y se
da a beber con un sextario de vino durante varios días.

Si en la labor se magulla el cuello, es un remedio muy 3
eficaz practicar una sangría en la oreja o, en su defecto,
triturar la hierba que se denomina salvia con sal y ponerla
de emplasto.

Si la cerviz está tambaleante y gacha, examinaremos ha- 4
cia qué parte se inclina y extraeremos sangre de la oreja

del lado contrario. En primer lugar, se dan golpes con un sarmiento siguiendo la dirección de la vena que se ve más dilatada en la oreja. Después, cuando hincha por efecto del golpe, se abre con un bisturí; al día siguiente se vuelve a extraer sangre del mismo punto; y, además, se le deja descansar del laboreo durante dos días. Luego, al tercer día, se unce para un trabajo liviano y paulatinamente se reconduce a la normalidad.

5 En caso de que la cerviz no esté inclinada hacia ninguno de los dos lados y esté hinchada en la parte central, se practica la sangría en las dos orejas. Cuando no se sangra dentro de los tres días desde que el buey contrajo la enfermedad, comienza a hincharse el cuello, los tendones se ponen tirantes y el abultamiento que consiguientemente
6 se origina no le deja tolerar el yugo. Para tal mal sabemos que hay un medicamento apropiado, compuesto de pez líquida, médula de buey, grasa de chivo, tocino rancio y
7 aceite añejo, en las mismas proporciones y hervidos. Este preparado debe usarse también cuando se desunce al buey del tiro, del modo siguiente: en el estanque en que bebe, se moja con agua la hinchazón de la cerviz, se frota y se unta con dicho medicamento.

8 Si, por causa de la inflamación de la cerviz, rechaza totalmente el yugo, hay que concederle un descanso del laboreo de unos pocos días y, entonces, debe frotarse la cerviz con agua fría y extenderle litargirio. Por su parte, Celso recomienda para la hinchazón de la cerviz machacar la hierba que se denomina salvia y aplicarla del modo que he indicado antes.

9 Es menos importante la molestia de las verrugas que infestan de ordinario la cerviz, dado que se curan fácilmente con aceite instilado por medio de una lámpara
10 encendida. Sin embargo, es preferible un método para prevenir que nazcan y hagan calvas en el cuello. Éste solamente calvea si por efecto del sudor o de la lluvia se moja la cerviz durante la faena. Por tanto, cuando esto ocurre, conviene rociar el cuello con ladrillo viejo triturado, antes de uncirlos, y, luego cuando se hayan secado, untarlos inmediatamente con aceite.

Lesiones en las patas

Si se lesiona el calcañar o la pezuña 15
con la reja, se envolverá pez dura y tocino con azufre en lana sucia [44] y se quemará sobre la herida por medio de un hierro candente.
Y este mismo tratamiento da muy buen resultado si ca- 2
sualmente pisa una rama (después de extraerle las astillas) o lastima la pezuña con una tejuela puntiaguda o con un guijarro. No obstante, si recibió una herida más profunda, se practica una incisión profunda con el bisturí y se cauteriza del modo que indiqué más arriba. Después, se cura calzándola con una suela de esparto y echándole vinagre durante tres días.

Asimismo, si se lastimara la pata con la reja, se aplica 3
lechuga marina, que los griegos denominan titímalo, mezclada con sal.

Las pezuñas desgastadas se bañan con orina de buey 4
caliente; luego, se prende fuego a un manojo de sarmientos y, cuando el fuego los deja reducidos a brasas, se obliga al buey a permanecer de pie sobre la ceniza todavía caliente y se le untan las uñas en pez líquida con aceite y manteca de cerdo.

---

[44] *Lana sucia* es la lana recién trasquilada, sin lavar, que conserva la grasa y exudaciones de la oveja, de gran aplicación en medicina. Según Diosc. (cf. LAGUNA, *op. cit.*, págs. 165-167) se utilizaba directamente, quemada en ceniza, y, sobre todo, su grasa, llamada en latín con nombre griego, *oesypum*. En Pal. aparece en esta fórmula, quemada, para cicatrizar y, en otros pasajes, en apósitos o vendajes (XIV 32, 8, 9).

5 En todo caso, el ganado cojeará menos si, cuando se desuncen después de la faena, se le lavan los pies con aguamiel fría y, a continuación, se frotan los corvejones, las coronas de los cascos, así como la propia línea divisoria mediante la cual se divide en dos la pezuña del buey, con grasa de cerdo rancia.

16 **Otras lesiones y heridas*

Muy a menudo, también, se dislocan el brazuelo, bien sea por la dureza de una caminata muy larga o bien cuando al ir arando tropiezan con un suelo demasiado duro o con raíces que les estorban. Cuando ello ocurre, debe practicarse una sangría en las patas delanteras: si lesionó la espaldilla derecha, en la izquierda y si lesionó la izquierda, en la derecha; si las dos están muy dañadas, se abren también las venas en las patas traseras.

2 Cuando las astas están resquebrajadas, se recubren con trozos de lienzo empapados en sal, vinagre y aceite y, después de haberlas vendado, se vierten por encima esos mismos productos por espacio de tres días. Finalmente, al cuarto, se aplica manteca de cerdo amasada con pez líquida y corteza de pino, en igual proporción y, por último, cuando ya cicatrizan, se frotan con hollín.

3 Es corriente también que las heridas descuidadas se plaguen de gusanos. Éstos, si por la mañana se mojan con agua fría, mueren entumecidos por el frío; si no se pueden expulsar con este procedimiento, se machaca marrubio o puerro y se pone por encima mezclado con sal. Esto mata
4 con mucha rapidez a estos bichos. Pero, en todo caso, después de limpiar las llagas, hay que ponerles sin dilación compresas de pez, aceite y grasa de cerdo rancia y, además, untar externamente las heridas con esta misma medicación para evitar que se infesten de moscas, que en las heridas donde se posan crían gusanos.

Ahora bien, como hay muchos animales que por causa 17
de su carácter bravío o de su naturaleza indomable no se dejan tocar, se recurre al siguiente tratamiento contra los gusanos que les hayan infestado. Se aplica, pues, contra los gusanos que suelen encontrarse en las llagas de los animales el remedio siguiente, que es eficaz no sólo para animales que están a cierta distancia sino incluso para los que están lo lejos que se quiera y de cualquier especie animal. 2
Se llevará a cabo del modo siguiente: en el momento que precede a la salida del sol, antes de evacuar el vientre o de orinar, te agacharás con los pies separados y coges el polvo que puedas encontrar ante ti, o bien tomas estiércol del establo primeramente con la mano izquierda, lo vas tirando por detrás de ti entre tus pies y dices: «del mismo modo que yo desprendo esto, que así también se desprendan los gusanos del caballo en cuestión, blanco o negro o de cualquier color que fuera». Los tiras otra vez con la mano derecha, diciendo lo mismo, y los vuelves a tirar con la mano izquierda, repitiendo lo anterior. Este remedio cura tanto al buey como a la yegua como a cualquier otra 3
res. También está comprobada al respecto otra fórmula similar: arrancas una zarza donde nace, por la mañana, antes de amanecer y dices: «al igual que yo he extirpado esto, que así también sean extirpados los gusanos del caballo o buey en cuestión, bien sea pintojo o blanco, o de cualquier otro color» [45].

---

[45] Es dudoso que este capítulo, que no tiene fuente conocida, sea auténtico de Paladio; es la primera vez que aparece un *carmen* o ensalmo mágico basado en la plegaria; la lengua es muy diferente, plagada de vulgarismos sólo justificables porque, como señaló SVENNUNG, «De

*Mordeduras de animales

18 Es también mortal la mordedura de la culebra, y es también nocivo el veneno de animales más pequeños. En efecto, la víbora y a veces la culebra sin ojos, cuando un buey al pacer se ha recostado de improviso encima de ellas; resultan lastimadas con el peso y le clavan los dientes. También el musgaño, que los griegos llaman «mygale», por muy pequeños que sean sus dientes no es pequeño el daño que causa. El veneno de la víbora se expulsa con la hierba que denominan lampazo, triturada y aplicada con sal sobre la escarificación practicada
2 con el bisturí. Es todavía mejor la propia raíz machacada, o bien si se encuentra trébol de montaña (que nace provisto de muchísima eficacia, en lugares escarpados, es de olor intenso y no muy diferente del betún, precisamente por eso los griegos le dan el nombre de «asfaltites»; en cambio, nosotros lo llamamos trébol puntiagudo por razón de su forma, dado que brota con hojas verdes, largas y con
3 pinchos, y produce un tallo más grueso que el de prado) se echa por las fauces el jugo de esta hierba mezclado con
4 vino y sus mismas hojas, machacadas con sal, hacen la vez de un ungüento. Si la estación del año no da esta hierba verde, se recogen las semillas, se deshacen y se dan a beber con vino; las raíces, trituradas con su correspondiente tallo y mezcladas con harina de cebada y sal, se aplican
5 sobre la escarificación con aguamiel. Resulta también un remedio activo si se machacan cinco libras de puntitas tier-

Auct...» II, págs. 234-235, plasmaría la lengua rústica coetánea en la que se expresaba, pero ya no fuera de ella, en el resto del capítulo (Paladio acude en otros lugares a fuentes orales (III 17, 8) sin variar por eso su forma de expresión). Además aparece descolocado, ya que se refiere a los caballos y sólo muy secundariamente a los bueyes.

nas de fresno con otro tanto de vino y dos sextarios de aceite, y el jugo exprimido se les echa por el gaznate, y, también, si se ponen sobre la zona afectada ramones de este mismo árbol triturados con sal.

La mordedura de la culebra sin ojos provoca hincha- 6
zón y pus; y otro tanto origina también la del musgaño, pero el daño de aquélla se repara si se pincha la zona lesionada con una aguja de bronce y se unta con greda de Cimolia y vinagre.

El musgaño limpia con su propio cuerpo el mal que 7
causó, pues el mismo animal se mata ahogándolo en aceite ⟨y una vez putrefacto se machaca⟩ y con tal medicamento se unta, cuando ha lugar, la mordedura del musgaño. Si no lo hay a mano y la hinchazón muestra la marca de los dientes, se machaca comino y se le añade una pizca de pez líquida y de unto para que adquiera la consistencia de una pomada. Este emplasto extirpa el mal, o, también, 8
si antes de desaparecer la hinchazón degenera en tumor supurado, es muy bueno cortar el absceso mediante una plancha candente, cauterizar todo lo que esté dañado y, luego, untarlo con pez líquida y aceite. Suele también en- 9
volverse este mismo bicho vivo en greda de alfarero, que, cuando está seca, se cuelga del cuello de los bueyes. Esta operación deja al ganado preservado de la mordedura del musgaño.

**Enfermedades de los ojos*

19 Las enfermedades de los ojos sanan generalmente con miel. En efecto, si están hinchados se espolvorea harina
2 de trigo en aguamiel y se aplica. Si aparece una mancha blanquecina en el ojo, mitiga la enfermedad la sal gema, de Hispania [46], amoniacal o también la de Capadocia, bien molida y mezclada con miel. Da el mismo resultado una concha de sepia machacada e insuflada en el ojo por una cánula tres veces
3 al día. También es eficaz la raíz que los griegos denominan «silfio» y la gente, según nuestro uso habitual, laserpicio. Al peso de ésta, tan elevado como sea, añaden diez partes de sal amoniacal y, después de bien molidas, se echan al ojo por el mismo sistema. También la propia raíz machacada y untada con aceite de lentisco limpia el mal.

4 El lagrimeo se elimina con gachas espolvoreadas con aguamiel y aplicadas al sobrecejo y mejillas. Asimismo, las semillas de zanahoria silvestre y el jugo de rábano silvestre, incorporados con miel, calman el dolor de ojos; pero siempre que se emplee miel o algún otro zumo en los medicamentos, habrá que poner una untura alrededor del ojo, con pez líquida y aceite para que no se infeste de moscas, pues a lo dulce y al olor de la miel y demás medicinas no sólo ellas llegan volando sino también las abejas.

[46] G. A. Herrera *(op. cit.,* pág. 346) expone la misma fórmula de Col., 6, 17, 7 —fuente nuevamente de Paladio—, y glosa los términos *sal Hispanus:* «hagan unos polvos de sal que llaman de compás que usan los pellejos que creo que nasce en unos montes en Aragón como piedras cristalinas».

**Las sanguijuelas*

Origina también a veces un gran daño tragar con el agua una sanguijuela. 20
Ésta se adhiere al gaznate, chupa la sangre y al ir creciendo obstruye el paso de los alimentos. Si ésta se localiza en un punto tan inaccesible que no pueda sacarse con la mano, se introducirá una fístula o cánula y, entonces, se le echará aceite caliente, dado que al contacto con el aceite se desprende inmediatamente el bicho. También puede insuflarse 2
por la fístula el olor de chinche quemado, ya que cuando se pone al fuego exhala humo; la fístula lleva hasta la sanguijuela el olor del que está impregnada y este olor despega a la sanguijuela adherida. Sin embargo, si ocupa el estómago o las tripas, se mata con aceite caliente vertido con un cuerno.

Estas recetas, aunque yo haya recomendado que se apli- 3
quen a los bueyes, sin embargo, no hay ninguna duda de que, en su mayoría, pueden convenir también a todo el ganado mayor.

**Las lombrices*

Suelen además dañar a los terneros las 21
lombrices, que se originan de ordinario por indigestiones. En consecuencia, hay que moderar la dieta para que digieran bien; si ya están aquejados de tal trastorno, se trituran altramuces a medio cocer y se les introducen por el gaznate bocados a modo de un insalivante. Tam- 2
bién puede machacarse santónica con higos pasos y yero, administrándose en forma de albóndiga como insalivante. Tiene la misma eficacia la combinación de una parte de unto con tres de hisopo. Asimismo, el jugo del marrubio y del puerro vale también como vermífugo.

Medicación del ganado equino

22 Generalmente los jumentos contraen enfermedades por agotamiento y por el calor, también, esporádicamente, por frío y por no orinar en su debido momento, o bien, si cuando están sudando después de una carrera beben acto seguido, o si tras haber permanecido de pie mucho tiempo se los aguija de inmediato a trabajar o a galopar.

2 Para el agotamiento es curativo administrar por las fauces aceite o grasa mezclada con vino.

3 Para el frío se aplican fomentos, se rocían la cabeza y los lomos con aceite caliente y se les extiende por el espinazo grasa o unto templado.

4 Si no orina, hay de ordinario los mismos remedios, dado que se les echa sobre los ijares y grupas ⟨aceite mezclado con vino⟩ y, si esto dio poco resultado, se introduce en el orificio por donde sale la orina un supositorio pequeño de miel cocida y sal, o una mosca viva, o una pizca de incienso, o bien, se mete por las partes naturales un supositorio de betún.

5 Estos mismos medicamentos se emplean si tuvieran escocidos los genitales.

6 Es señal de dolor de cabeza cuando vierten lágrimas,
7 tienen las orejas fláccidas y toda la cerviz gacha e inclinada hacia el suelo. En tal caso, se abre la vena que está bajo el ojo, se moja la boca con agua caliente y se mantiene a dieta durante el primer día; al siguiente, se le da a beber en ayunas agua caliente y hierba verde, y se le pone a la sazón un lecho de heno viejo o de paja blanda; al anochecer se le da otra vez agua y un poco de cebada con tallos de veza, para que a base de raciones de comida escasas vaya volviendo a la normalidad.

Asimismo, si les duelen las quijadas, hay que ponerles 8
fomentos con vinagre caliente. Si no les sirven para sanar, hay que practicar una cauterización y emplear la misma medicina si están hinchadas.

Si se lesionara los ijares o tuviera una hemorragia, de- 9
ben abrirse las venas aproximadamente en ⟨la parte central⟩ de ambas patas y untarse la ijada con incienso en polvo mezclado con la sangre que perdió; además, para evitar que sangre más de lo debido, se sujetará con vendas excremento del propio jumento adhiriéndolo a las venas
que sangran. Al día siguiente, se vuelve a extraer sangre 10
de esos mismos lugares, se hace la cura del mismo modo y se le priva de cebada, administrándole una ración pequeña de heno durante tres días. Después, hasta el sexto día, se les verterá por el gaznate con un cuerno unos tres cia-
tos de zumo de puerro mezclados con una hemina de acei- 11
te. Al cabo de los seis días se le obliga a andar despacio y, después de que haya andado, conviene echarlo en un estanque para que nade; de este modo, dándole una alimentación progresivamente más fuerte, se reconducirá a la normalidad.

Si los jumentos tienen trastornos biliares, se les hincha el 12
vientre y no expulsan aire, se introduce en el ano la mano untada, se abre la salida natural que estaba taponada y después, una vez extraído el excremento, se mezcla ajedrea de buey y hierba piojenta con sal fina y miel cocida; de esta forma se prepara un supositorio, se les pone y
expulsan toda la bilis al moverse el vientre. Hay personas 13
que les echan por las fauces un cuarto de mirra molida con una hemina de vino y les untan el ano con pez líquida; otros los limpian con agua de mar y otros con salmuera fresca.

14 Suelen también las lombrices y vermes causar afecciones intestinales cuyos síntomas se manifiestan si los jumentos se retuercen con retortijones frecuentes, si acercan la cabeza al vientre y si mueven una y otra vez la cola. Un remedio inmediato consiste, como se ha dicho antes, en introducir la mano, extraer el excremento y, luego, limpiar el ano con agua de mar.

**El catarro*

23 El catarro reciente se cura rápidamente con lentejas machacadas, limpias de las vainas y muy bien molidas. Después de prepararlas así, se mezcla un sextario de agua caliente con otro tanto de lentejas y se les echa por las fauces; tal medicina se aplica durante tres días y, acompañándola de hierbas y hojarasca verde
2 repone al ganado enfermo. A su vez, el catarro crónico
se corta con tres ciatos de zumo de puerro puesto en infusión con una hemina de aceite durante varios días, junto con las raciones de alimentos, tal como indicamos antes.

**La sarna*

24 La roña y todo lo relativo a la sarna se cura mediante friegas con vinagre y alumbre. En algún caso, si son persistentes, se untan con nitro, alumbre en filamentos y vinagre en las mismas proporciones y, además, se raspan las pústulas con una almohaza, cuando caliente mucho el sol, hasta tanto se haga salir sangre; luego, se mezclan a partes iguales raíces de hiedra silvestre, azufre y pez líquida con alumbre, y con esta medicación se curan las citadas enfermedades.

2 La escoriación se lava dos veces al día en agua caliente y después se restriega con sal fina cocida con grasa para que suelte sangre.

La sarna para este cuadrúpedo es mortal si no se ataja 3
rápidamente. Si es leve, a los comienzos y bajo un sol resplandeciente o bien se unta a menudo con aceite de lentisco o con semilla de ortiga y aceite desleídos. No obstante, está especialmente recomendada para esta enfermedad la grasa de foca.

Ahora bien, si ya está arraigada, son necesarias medici- 4
nas más fuertes. Por esta razón, se cuecen betún con azufre, cera y pez líquida mezclada con unto rancio, a partes iguales, y se cura con este preparado, de forma que primero se raspa la sarna con un instrumento de hierro y se
lava bien con orina. En muchos casos también ha dado 5
resultado practicar una incisión por lo sano con el escalpelo, cortando la sarna, y curar las heridas ocasionadas al
efecto con pez líquida y aceite, que desinfectan y recubren 6
las llagas. Una vez tapadas, para que cicatricen pronto y les salga el pelo, les vendrá muy bien el hollín de bronce nuevo aplicado friccionando la herida.

**Heridas y otras afecciones*

Además, las moscas que infestan las 25
llagas se espantarán extendiendo pez y aceite o una pomada.

Las demás heridas se curan bien con 2
harina de yero.

Las cicatrices de los ojos se sumen frotándolas con sali- 3
va en ayunas y sal, o bien con concha de sepia triturada con sal gema, o con semilla de zanahoria silvestre machacada, exprimiéndola sobre el ojo a través de un cedazo.

Además, todos los dolores de los ojos se calman en se- 4
guida mediante un linimento de zumo de llantén con miel

sin ahumar [47], o, si no la hay, indistintamente con la de tomillo.

5 También en algunos casos es peligrosa la hemorragia nasal, y se corta con jugo de culantro verde inhalado por las fosas nasales.

**La inapetencia y otras*

26 De vez en cuando el ganado se debilita por falta de apetito. La solución es una clase de semilla que se denomina neguilla; se diluyen dos ciatos de este grano machacado, en tres de aceite y en un sextario de vino y se les vierte de esta guisa por el gaznate.

2 Y, además, se evitan las náuseas dándoles a beber varias veces una cabeza de ajo machacada con una hemina de vino.

3 El pus se saja mejor con una cuchilla candente que con cualquier otro instrumento de hierro frío, y después de extraerlo se hace la cura con vendas.

4 Hay también otra enfermedad tan mortal que, en pocos días, la yegua se ve afectada por un rápido adelgazamiento y, de resultas, muere. Cuando esto ocurre, al decir de Columela, viene bien echarle por las fosas nasales cuatro sextarios de garo por cabeza, si es de constitución pequeña, ya que si es de mayor envergadura, incluso congios. Esta operación hace expulsar todos los mocos por las narices y deja limpio al ganado.

27 Según dice Columela —para mí [48], en cambio, no es cosa comprobada—, las yeguas a veces se miran en el agua

---

[47] *Mel acapnon* es la miel obtenida sin ahumar las colmenas al castrarlas, preferida, por eso, en la medicina (J. André, *L'alimentation,* pág. 188).

[48] Es ésta una de las pocas intervenciones personales de Paladio en este libro de *Veterinaria.* La mención a Columela obedece simplemente a que Paladio disiente de su opinión y seguramente hay que interpretar

y se enamoran de sí mismas. Desde entonces, se olvidan de comer y mueren de amor y de hambre, dado que la pasión por su vano reflejo es igual que la fogosidad del 2
celo real. Es sintomático, cuando andan corriendo por los prados como si estuvieran aguijoneadas y de repente miran a su alrededor como buscando algo con ansiedad y deseo. 3
Córteseles las crines de forma desigual y llévense hasta el agua, para que medicinándolas con el mismo agente que había causado la enfermedad, se evite, gracias a este defecto, el riesgo de verse hermosas.

Medicación de la raza mular

A la mula que está en celo se le da berza cruda. 28

A la asmática se le extrae sangre y se le echa mezclada una hemina aproximadamente de zumo de marrubio y media onza de incienso con un sextario de vino y aceite. 2

A la que tiene esparavanes se le aplica harina de cebada y después de sajar el pus con el bisturí, se le hace la cura con vendas. 3

La hinchazón de las piernas suele operarse y, en algunos casos, cauterizarse. 4

La sangre que se concentra en las pezuñas se hace salir al exterior tal como a los caballos, o bien, si hay la hierba que los campesimos llaman verbasco, vale como alimentación. También existe el beleño, cuya semilla triturada, administrada con vino, cura el citado mal. 5

El adelgazamiento y la debilidad se combaten dándoles en repetidas tandas una poción que se compone de media 6

---

en el mismo sentido la cita anterior (XIV 26, 4), pues todo el capítulo de albeitería es una copia casi literal de Col., 6, 30, 3-10; 31, 1-2; 33, 34, y no se entiende de otra forma por qué lo cita precisamente en esos dos casos.

onza de azufre, un huevo crudo, un denario de peso de mirra. Estos ingredientes machacados se mezclan con vino y se les administran de esta forma por las fauces.

7 Pero, además, para la tos y para el dolor de tripas son también curativos los mismos componentes a partes iguales. Para el adelgazamiento ningún producto tiene tanta eficacia como la alfalfa. Esta hierba, verde, engorda pronto y sin tardanza a los jumentos reemplazando al heno seco. Pero hay que dársela dosificada, para evitar que el ganado hinche por exceso de sangre.

8 A la mula que tiene agotamiento y fiebre se le da grasa por el gaznate y se le echa vino. En las demás cuestiones que conciernen a las mulas, obraremos como hemos referido en las secciones anteriores de este volumen que tratan de la curación de bueyes y caballos [49].

Medicación de las ovejas

29 Si enferma el rebaño en manada, cambiaremos los pastos y abrevaderos de toda la zona y ⟨buscaremos⟩ un medio ambiental distinto. Si están invadidas por una epidemia contraída por el calor del
2 verano, nos preocuparemos de elegir campos sombríos, y si fue por el frío, abrigados. En este caso, convendrá que el rebaño marche despacio y sin prisas para que no aumente su debilidad con marchas largas, sin llevarlo tampoco
3 con total lentitud y pereza. Pues, igual que no es bueno estimular y forzar en exceso a las reses que están agotadas por la enfermedad, viene bien hacerlas andar a paso moderado y estimular a las que se quedan casi paralizadas sin dejar que se acostumbren a la inacción y queden consumi- 4
das. Después, una vez que se haya conducido el ganado hasta un lugar, debe distribuirse por grupos entre los cultivadores, pues se repone mejor por partes que todo junto, bien sea porque las emanaciones infecciosas de la propia enfermedad son menores cuando el número es reducido, o porque uno presta con más facilidad mayor atención a su grupo correspondiente.

[49] Este último párrafo también está tomado literalmente de Col., 6, 38, 4 —remite a los primeros capítulos del libro VI de su agronomía—, pero como Paladio también había tratado antes del ganado bovino y equino, no resulta discordante. Cf., en cambio, XIV 30, 5 n.

**La sarna*

Las ovejas son atacadas por la sarna 30
con más frecuencia que ningún otro animal. Ésta, de ordinario, se origina por el frío de la lluvia y del hielo, o después de esquilarlas si no se emplea el tratamiento medicinal antes citado, si no se les limpia el sudor del verano en el mar o en un río, si se deja lastimar el ganado esquilado en las zarzas del bosque, o si se utiliza el establo donde estuvieron mulas, caballos o asnos. Pero, principal- 2
mente, la falta de alimentación produce debilidad y, a su vez, la debilidad, sarna. Se sabe cuándo empieza a incubarse por lo siguiente: las reses rascan la zona afectada con los dientes o los cuernos, o bien le dan golpes con la pezuña, o la restriegan en un árbol, o la raspan en los muros. En cuanto se vea alguna res haciendo esto, vendrá 3
bien cogerla y trasquilarla, ya que debajo tienen la piel áspera y una cierta comezón, que es preciso atajar en el primer momento para evitar que cunda la infección a la totalidad del hato, dado que si otras especies animales se contagian rápidamente, las ovejas todavía más.

Hay, por otra parte, varias medicinas que enumerare- 4
mos, no en razón de que sea imprescindible utilizarlas todas a la vez, sino porque en ciertas zonas no se pueden

encontrar algunas de ellas, para que del conjunto haya alguna que sirva de remedio.

5 Va bien, en primer lugar, el preparado que hemos descrito un poco antes [50], que consiste en mezclar con borras de vino y alpechín zumo de altramuz cocido en igual proporción. También tiene eficacia para cortar la sarna el zumo de la cicuta verde; esta planta en la primavera, cuando ya forma un cogollo pero todavía no tiene semillas, se machaca después de cortarla y el jugo exprimido se guarda en un tarro de barro, añadiendo medio modio de sal tosta-
6 da en dos urnas de líquido. Una vez ⟨elaborado⟩, se entierra el recipiente, tapado, en el estercolero y después de que fermente durante todo un año con las emanaciones del estiércol, se saca al exterior y se aplica el medicamento templado a la zona afectada de sarna que, previamente, se frota con una teja áspera o bien se roza con piedra pómez.

7 Para esta misma enfermedad sirve de remedio alpechín reducido por cocción en dos tercios e igualmente orina
8 humana añeja calentada mediante tejas hirviendo. No obstante, algunas personas hacen descender esta misma orina en un quinto poniéndole brasas debajo y le añaden zumo de cicuta verde en la misma cantidad; a continuación, echan un sextario de sal frita por cada urna del líquido en cues-

[50] Paladio daba la misma fórmula en VI 8, o sea, ocho libros antes: demasiada distancia para decir «poco antes». La incongruencia se debe a que al reproducir el pasaje de COL., 7, 5, 7, copió también el texto donde éste se remitía a una fórmula que había expuesto «poco antes», al final del capítulo anterior (COL., 7, 4, 7). Cf. XIV 30, 1, donde aparece otra vez el mismo fallo de composición, todavía más acusado en XIV 32, 14, donde Paladio, copiando a Columela, dice haber hablado de la castración del ganado ovino, a pesar de no haberse referido concretamente a ella, si bien la engloba con la del ganado mayor, por analogía.

tión. También hace efecto una porción igual de azufre triturado y pez líquida, cocida a fuego lento. Pero el poema 9
de las *Geórgicas* [51] avala que no hay ningún medicamento más enérgico «que si con el bisturí se pudo dar un corte ⟨en la boca de la llaga: la enfermedad se sustenta y vive solapada⟩, por eso, hay que abrirla» y tratarla con medicinas como todas las demás heridas.

⟨Añade⟩, seguidamente, con igual previsión, que a las 10
ovejas que tienen fiebre conviene extraerles sangre del talón o entre las dos uñas; pues, dice, «ha resultado muy saludable bajar la calentura elevada sangrando la vena que late por la sangre en el extremo inferior de la pezuña» y nosotros sangraremos, además, bajo los ojos y en las orejas.

**La cojera*

La cojera ataca a las ovejas de dos 31
formas: cuando se originan abscesos y escoriaciones en la misma línea divisoria de la pezuña y cuando el lugar en cuestión tiene un lobanillo en cuya mitad aproximadamente sale un pelo parecido al de perro, y bajo
él se halla oculto un gusanito. El absceso y la esco- 2
riación sanan pronto por sí solos, con pez líquida, o bien con un compuesto de alumbre, azufre y vinagre, o con granada verde, antes de que forme los granos, machacada con alumbre y rociada con vinagre, o con orín de cobre triturado, o con agalla quemada desleída
y aplicada con vino avinagrado. El lobanillo, en cuya base 3
está el verme, conviene cercenarlo con el bisturí con el ma-

[51] VIRG., *Geórg.* III 453-454, la cita procede también de COL., 7, 5, 10, y los editores suplen con el texto de Columela la laguna de los manuscritos de Paladio. También es indirecta la siguiente: VIRG., *Geórg.* III 459 —COL., *ibid.*—, y las menciones de Celso —COL., *ibid.*, 15— y de Bolo Mendesio —*ibid.*, 17— en el capítulo siguiente.

yor cuidado posible a fin de que, al sajarlo, no se lastime
4 también al bicho que contiene por debajo; pues cuando éste está herido destila un líquido venenoso que al salpicar la herida la convierte en insanable hasta el extremo de que haya que amputar la pata entera. No obstante, una vez que se haya sajado con cuidado el lobanillo, se goteará sobre la herida grasa hirviendo mediante una tea encendida.

Otras enfermedades

32 A las ovejas enfermas de los pulmones conviene tratarlas de la misma manera que a los cerdos, introduciéndoles a través de una oreja la raicilla que los veterinarios denominan pulmonaria. A propósito de esta planta ya hemos hablado cuando ex-
2 poníamos la medicación del ganado mayor. Ahora bien, esta enfermedad se contrae especialmente en verano, si hubo escasez de agua, por lo que durante los calores hay
3 que dejarle beber mucho a todo el ganado. Celso es partidario, si la enfermedad radica en los pulmones, de administrar vinagre fuerte en la dosis que pueda tolerar la oveja, o bien de que se vierta en la fosa nasal izquierda, mediante un embudito, alrededor de tres heminas de orina humana añeja y se introduzcan en la boca dos onzas de manteca de cerdo.
4 Es también incurable el fuego de San Antón, que los pastores llaman «pústula». Esta enfermedad, si no se controla en la primera res que está atacada por ella, mata por contagio a la totalidad del rebaño, dado que no admite que se apliquen los remedios medicinales, porque práctica-
5 mente al menor contacto, se inflama. No obstante, los únicos fomentos que no rechaza son los de leche de cabra, que humedeciendo por contacto incluso atenúan la terrible calentura, retrasándose la muerte del rebaño más que evi-

tándola. Pero el memorable autor de origen egipcio Bolo- 6
Mendesio, cuyos comentarios circulan bajo el pseudónimo de Demócrito, recomienda, en lo tocante a esta plaga, que se observen mejor y más a menudo los lomos de las ovejas, para que, si acaso se descubre en alguna esta enfermedad, se cave inmediatamente una fosa en el umbral del establo y se entierre viva, de espaldas, la oveja que estuviera pustulosa dejando que todo el rebaño pase sobre la res enterrada, ya que, en su opinión, con este método se erradica la plaga.

Los ataques biliares —que, en verano, no son una afec- 7
ción de mínima importancia— se combaten con una poción de orina humana añeja, que también sirve para curar al ganado con ictericia.

Si padecen el moquillo, se introducen en las fosas nasa- 8
les unas ramitas de canela vieja y granza silvestre envueltas en lana, y se hacen girar hasta que la oveja estornude.

Las fracturas de las patas en las reses se curan de la 9
misma forma que en las personas: envolviéndolas en lanas, que se empapan en aceite y vino, y se ponen luego alrededor atadas junto con una férula.

También supone un percance grave la corregüela. Si 10
alguna oveja la ha comido, toda la tripa se hincha, sufre retortijones, expele espuma y evacúa unas deyecciones pequeñas de olor infecto. Rápidamente debe sangrarse debajo de la cola, en la zona que está más cerca de las ancas sin dejar de abrir una vena en el labio superior.

A las ovejas aquejadas de asma hay que rasgarles las 11
orejas con el bisturí y cambiarlas de lugar, norma que recomendamos seguir en cualquier enfermedad contagiosa.

Asimismo debe prestarse ayuda a los corderos ⟨que 12
tienen fiebre⟩ o que están debilitados por otro achaque. Cuando éstos padecen una enfermedad, no deben llevarse

junto a sus madres para evitar que les contagien la infección. Por lo tanto, hay que ordeñar las ovejas por separado, mezclarle a la leche agua de lluvia en la misma proporción y dársela a beber a los corderos febriles. Hay mucha gente que los cura con leche de cabra que se administra por la boca mediante un cuerno pequeñito.

13 Es también mortal el sarpullido que los pastores llaman «ostigo». Generalmente se origina si, por un descuido del pastor, los corderos o incluso los cabritos, anduvieron sueltos pastando hierbas impregnadas de rocío, cosa que no interesa absolutamente nada que ocurra, pero, cuando el hecho está consumado, una especie de fuego de San Antón invade la boca y los labios con llagas de mal aspecto. Sirve de remedio el hisopo con sal fina a partes iguales. En efecto, con este preparado se frota el paladar, la lengua y la totalidad de la boca. Luego, las llagas se enjuagan con vinagre y, seguidamente, se untan con pez líquida.

Hay algunos que prefieren mezclar un tercio de orín de cobre con dos de manteca de cerdo rancia y aplican el medicamento después de calentarlo.

14 El método de castración ya se ha expuesto, dado que no se observa ninguna distinción entre los corderos y el ganado mayor.

15 Y como del ganado ovino bastante se ha dicho ya, pasaré ahora al ganado caprino.

Medicación de las cabras

33 Otras especies animales, cuando están atacadas por la peste, primero adelgazan por razón de su enfermedad y debilitamiento. Las cabras son las únicas que por muy bien que estén y muy buen aspecto que tengan, sucumben repentinamente y caen abatidas en manadas como en un cataclismo. Por eso, cuando una plaga de este tipo azotó a un grupo de ellas todavía reducido, hay que sangrarlas colectivamente y no permitirles pacer durante todo el día; por el contrario, deben encerrarse en setos por intervalos de cuatro horas.

Si causa estragos una plaga distinta, se tratan con un 2
jarabe de caña y raíces de espina alba, que, una vez bien machacadas en un almirez de hierro, se mezclarán con agua pluvial y se darán a beber sin otra cosa al ganado. Si esta pócima no elimina la enfermedad, deben venderse las reses, o si tampoco eso se puede conseguir, degollarlas y ponerlas en salazón. Después, dejando un tiempo por medio, vendrá a cuento restablecer el rebaño, pero no antes de que pase la estación de epidemias del año: para el verano, si fue en invierno, o cambie a primavera, si fue en otoño.

En cambio, cuando individualmente padecen una en- 3
fermedad, se aplicarán idénticos tratamientos que a las ovejas.

Cuando tienen agua subcutánea (mal que los griegos denominan «hidropa»)[52] se dará salida al humor perjudicial mediante un corte superficial en la piel por debajo de los ijares; seguidamente, se curará la herida efectuada con pez líquida.

Cuando las recién paridas tienen inflamadas las zonas 4
genitales o las secundinas no responden bien, se les administrará por las fauces un sextario de arrope o, a falta de ello, una dosis igual de buen vino y, además, se recubrirán sus partes naturales de cerato líquido.

Por lo demás, para no proseguir ahora con una casuística individual, se curará el ganado caprino de la misma manera que se recomendó con respecto al ovino.

---

[52] «Hidropa», o sea, hidropesía.

Recetas de otros autores [53]

34 Contra la sarna de la raza ovina viene
bien untar las ovejas después de esquilar-
las. Pero si ya están invadidas de sarna,
se curan del modo siguiente: se mezcla
a partes iguales alpechín, agua en la que
haya cocido altramuz amargo y escobajos de vino blanco,
se calienta en una vasija y se untará la oveja durante
2 dos días [54]. Al tercero, se lava con agua de mar o salmuera
3 caliente y, a continuación, con agua dulce. Otra fórmula
es cocer bayitas de ciprés junto con agua y untarlas. Otra
receta: mezclar azufre y juncia con cerato y manteca, y
extenderlos como un ungüento. Otra: untarlas completa-
4 mente con los orines de asno que estuvieran en el camino.
Hay otras personas que no hacen nada de todo esto con
las ovejas sarnosas, sino que las trasquilan parcialmente
5 y las lavan con orina añeja. En Arabia utilizan aceite de
cedro al igual que con los camellos.
6 Contra los piojos y las garrapatas extiéndase aceite de
cedro.

35 Contra el mareo de las ovejas: si a consecuencia del
calor del sol se marean, caen a menudo y no tienen apeti-
to, se cocerán hojas verdes de acelgas silvestres, se les echa-
rán y, además, se les administrarán acelgas en la alimenta-
ción.

[53] Hasta el final del capítulo, adiciones procedentes de las *Geopónicas* El cambio de modelo origina nuevos fallos de composición: falta de encuadramiento (las recetas se refieren casi todas al ganado ovino), reiteraciones (XIV 34, 1, repetido en XIV 30, 5; XIV 35, 2, repet. XIV 32, 11; XIV 35, 6, repet. XII 13, 6 etc.).

[54] La fórmula es otra vez la de COL., 7, 4, 7-8, que Paladio ya había reproducido en VI 8; pero, ahora, como leía el texto de Columela en *Geop.* 18, 15, 1-5, no lo reconoció y lo atribuyó a «otros autores».

Contra el asma de las ovejas: practíquese un corte en 2
las orejas con el bisturí y cámbiense a otros parajes. Esto
también les conviene a las cabras.
Las ovejas se conservarán sanas si, al comenzar la pri- 3
mavera, se les mezcla en la bebida salvia de montaña y
marrubio machacados juntos durante catorce días. Esta re- 4
ceta se repetirá también en el otoño. Les irá bien, a las
que ya están enfermas, paja de cítiso o raíces de cañas.
Dicen que el rebaño de ovejas se salvaguarda de los 5
lobos con una cebolla albarrana colgada del cuello de la
oveja que va por delante.
Contra las culebras: cabellos de mujer, gálbano, cuer- 6
no de ciervo, pezuñas de cabra, betún, castóreo, helenio,
calamento, abrótano y demás substancias de mal olor, dan
buen resultado tanto quemadas como extendidas por el sue-
lo, dentro de los establos.

Medicación de los cerdos

Es síntoma de fiebre cuando las cer- 36
das llevan la cabeza ladeada y gacha, y
cuando, tras una corta carrera, se detie-
nen de pronto en los pastos y se desplo-
man presas de un desvanecimiento; y, 2
entonces, hay que observar hacia qué lado inclinan la ca-
beza para practicar una sangría en la oreja del lado contra-
rio. Asimismo, debajo del rabo a dos dedos de los perniles
debe abrirse una vena, que en ese punto está suficiente-
mente dilatada; conviene golpearla previamente con un sar-
miento, luego, cuando está hinchada por efecto del golpe
de la varilla, se efectúa un corte con el bisturí, y después
de extraer la sangre, se venda con corteza de sauce o incluso 3
de olmo. Una vez efectuado lo anterior, se mantendrá el
ganado a cubierto uno o dos días y se le administrará agua

a saciar, relativamente caliente, y un sextario a cada una de harina de cebada.

4 Cuando tienen paperas hay que sangrarlos bajo la lengua y, cuando haya salido la sangre, viene bien frotarles todo el hocico con sal fina mezclada con harina de trigo candeal. Hay personas que consideran un remedio más enérgico echarles con un cuerno tres ciatos de garo por cabeza, luego atan un manojo de esquejes de cañaheja partidos por la mitad con una cuerda de lino y se lo cuelgan al cuello de forma que las paperas queden en contacto con las cañahejas.

5 Además, para los que tienen náuseas se consideran sanas las limaduras de marfil mezcladas con sal frita y con habas bien molidas, administradas en ayunas antes de que salgan a pastar.

6 También a veces enferma toda la piara de forma que enflaquece, no ingiere alimentos, al llevarla a pastar se recuesta en medio del prado y, presa de una especie de
7 letargo estival, dormita a pleno sol. Si esto ocurre, se encierra todo el rebaño en un establo techado y durante un día se mantiene a dieta de comida y bebida. Al día siguiente se administra, cuando tienen sed, raíces de cohombro serpentino [55] mezcladas con agua. Al beberla, los animales sufren arcadas, vomitan y quedan purgados; luego, así que han expulsado toda la bilis mediante cicerchas o habas du-

[55] Hay distintas variedades de cohombro, desde el pepino común *(cucumer sativus,* del que Paladio había tratado en IV 9, 7-10), al silvestre (empleado como insecticida, matarratas, etc., en distintas fórmulas de PAL., I 35, 8; 9; 12; IV 9, 4) y al *anguinus,* llamado también *tortilis,* por su forma alargada y retorcida como una culebra. Su capacidad para provocar el vómito figura también en Diosc. (cf. LAGUNA, *op. cit.,* pág. 218 sigs.).

ras espolvoreadas con salmuera, se les da a beber, lo mismo que a las personas, agua caliente.

Las cerdas deben criarse en verano cerca de las riberas, 37
lagos y barrizales, o bien deben prepararse charcas que contengan lodo, ya que, si no refrescan a menudo su voluminosa y dilatada panza en el cieno, sufren con el calor de la estación y contraen una enfermedad pulmonar, dolencia que se cura prendiéndoles en las orejas la raicilla correspondiente, o sea, la pulmonaria.

Muchas veces se mantienen a base de fruta sin medi- 2
da en la época en que abunda y les sobreviene una afección de bazo. En ese caso, se fabricarán unos abrevaderos de troncos de tamariz y se llevará a beber allí a las cerdas, ya que la substancia de la madera cura la enfermedad.

Los cerdos se castran en la estación de primavera y en 38
la de otoño, efectuando dos cortes y extrayendo al mismo tiempo cada testículo por la hendidura correspondiente; y la zona herida se cura con los remedios que se indicaron antes, a propósito de la castración.

Hay que advertir que no debe considerarse un prodigio que las cerdas coman a sus crías, dado que las cerdas aguantan sumamente poco el hambre y tragan cualquier cosa que encuentran sin que este fenómeno se contemple en la esfera religiosa.

Para que los cerdos no enfermen se les dará a comer 3
cangrejos de río.

Recetas de otros autores griegos

39 Se conseguirá engordar a los bueyes
si cuando vuelven de pastar se les dan co-
les rociadas con vinagre fuerte; luego, pa-
ja cribada mezclada con salvado de trigo
candeal durante cinco días; al sexto, cua-
tro cótilas de cebada molida, añadiéndolas a la alimenta-
2 ción a lo largo de seis días seguidos. Durante el invierno
3 tomarán alimento después del canto del gallo y, además,
hacia el amanecer. Hay que lavarlos en invierno con agua
caliente, en verano algo templada y, además, hay que en-
juagarles la boca con orina añeja para poder desinfectarla
cuando está congestionada por flemas y dejar limpia de
4 vermes la lengua, que se frotará asimismo con sal. Incluso
debe colgárseles un trozo de cuerno de ciervo para mante-
nerlos sanos; y para prevenir el riesgo de una epidemia,
introducir una pizca de sebo de asno en un agujero efec-
5 tuado en el extremo superior del cuerno. Por lo demás,
deben mantenerse alejados de las cuadras los cerdos y las
6 gallinas porque les hacen daño los excrementos y las plu-
mas. A fin de que no traguen huesos, se colgará encima
de la cuadra el rabo de un lobo. Los bueyes no se debilita-
rán si se cuecen en vino raíces de juncia y se les dan a
beber, o bien raíces de ciprés.

40 Para el dolor de cabeza —que se nota si están con las orejas gachas y no comen— se les frotará la lengua con ajedrea machacada con vino, ajo, sal muy fina y cebada cruda sin cáscara disuelta en vino, o bien se les meterá en las fauces un puñado de hojas de laurel y se les echará por las fosas nasales dos cótilas de mirra, del tamaño de habas, disueltas asimismo en vino.

41 Contra los retortijones de los bueyes: los síntomas
2 consisten en que no se tienen de pie ni comen. Ingerirán una

alimentación comedida y se les pinchará la carne que ro-
dea las uñas para que salga la sangre. Algunas personas 3
los sangran cerca del rabo para dejar paso a la sangre y
atan alrededor con un trapo un hueso de hiena. Otras, mez-
clan cebollas y sal, las introducen en la incisión y los lan-
zan a correr.

Contra la fiebre de los bueyes: se cogerá hierba, se lava- 42
rá y se les dará a comer, así como también pámpanos.
Deben beber agua muy fría, pero no al aire libre, sino en 2
un lugar umbrío. Con una esponja empapada en agua se
les humedecerán las orejas y hocicos [56]. Hay algunos que 3
practican una cauterización sobre la frente y bajo los ojos,
y la limpian mediante una esponja con orina añeja caliente
dos veces por día, hasta que caigan las escaras y se cure
la herida. Además, se les da un pinchazo en las orejas para 4
que salga sangre. Otras personas les dan de comer gachas
de cebada con vino, y, otras, les administran cítiso con vino.

Para el catarro de los bueyes: se les dará de comer 43
en tres tomas pajas tiernas y limpias así como tres cótilas
de yero molido. Hay algunos que machacan artemisa en 2
agua y se la dan después de ponerla al sereno durante siete
días.

Cuando supura una herida: si el pus está concentrado 44
hay que limpiar la herida, lavarla con orina añeja de buey, caliente, y enjugarla con lana. A continuación, se pondrá un apósito de sal y pez líquida.

---

[56] La misma receta ya aparecía en XIV 9, 2. Otras reiteraciones motivadas también por el cambio de fuente, en este capítulo, son XIV 49, 3, repetida en XIV 26, 1; XIV 58, repet., XIV 20 1, entre otras.

45 Contra la sarna y los exantemas de los bueyes: se untarán por todas partes con orina añeja de buey y manteca. Hay personas que mezclan resina líquida con aceite y hacen la cura.

46 Cuando alguno come mal: espolvoréense los alimentos con una dosis suficiente de alpechín, o bien se untarán los cuernos hasta su base con aceite y resina, mezclados a partes iguales.

47 Antídoto contra los tábanos: macháquense bayas de laurel y cuézanse en agua. Si se rocían los pastos con esta agua, se expulsarán del campo, o bien se disuelve cerato con agua y se untará a las bestias con él o con ajenjo triturado.

48 Si los toros no quieren acoplarse: hay que mezclar con vino el rabo quemado de un ciervo, reducido a ceniza, y aplicarles a los toros en el pene y en los testículos este
2 ungüento que, por añadidura, será eficaz para provocar el
3 celo en los demás animales. Asimismo la correhuela fecundiza a todos los animales.
4 Si las vacas no quieren: se les aplica en las partes naturales cebolla albarrana triturada con agua, después de habérselas limpiado.

49 Si los caballos empiezan a flojear: se les dará trigo candeal frito y cebada en doble cantidad; además, se los
2 llevará a abrevar tres veces al día. Pero si continuaran en la misma situación, debe mezclarse salvado de trigo y
3 utilizarlos para trabajos ligeros. Si no tienen apetito, se mezclará en la comida hojas de cucúbalo y germandrina remojadas en agua, se pondrá yero en infusión y se les dará,

o bien se trillan dos ciatos de neguilla, se añaden tres ciatos de aceite y se rocían con diez onzas de vino.

Cuando tienen arcadas se curan del modo siguiente: se 4
mezcla ajo y diez onzas de vino y se les da a beber.

Si padecen dificultades para orinar, se mezclan diez cla- 5
ras de huevo junto con lo que hemos prescrito anteriormente, y se administrará por vía oral.

Cuando tienen fiebre, se les pondrá el siguiente trata- 50
miento: en invierno se les dará calor mediante un baño de agua caliente sin que cojan frío, se empleará una alimentación racionada de yero o salvado y agua templada, se les untará todo el cuerpo con vino y aceite caliente, y, además, se les curará por vía anal. Hay que extraerles sangre, bien del cuello, del pecho, de las fauces o de las patas y, después de sangrarlos, se lavarán además las rodillas con vinagre caliente y, en caso de que resultara fuerte, con agua 2
caliente. Ahora bien, si están febriles y adelgazan a consecuencia de esfuerzos, se les darán diez onzas de leche de cabra, una pizca de almidón, cinco onzas de aceite, cuatro huevos y zumo de verdolaga machacada, durante tres o más días, hasta que se pongan sanos. Si la fiebre 3
está originada por un catarro de garganta o de cabeza, se mezclará orégano y pez con aceite y se les untará toda la cabeza. Se pondrán fomentos de agua caliente a las patas y rodillas, y además se les introducirá en la boca cucúbalo triturado con orujo y se les darán hojas verdes de cebada, si las hay.

Para la hinchazón de los ojos: si se inflaman los ojos, 51
se aplica sobre ellos una pomada mezclando incienso, almidón y médula de cordero en la cantidad de tres escrúpulos, el doble de aceite de rosas y las claras de dos huevos.

52 Otra receta para la inflamación ocular: se aplica un compuesto de almidón del Líbano y miel ática o bien se añade manteca a partes iguales, o se pulveriza una concha de sepia triturada y se insufla al ojo a través de una cánula, o se untan por encima dos veces al día con raíces de «sil-
2 fio», es decir, de laserpicio, con aceite y pez. Se pondrán fomentos de agua caliente a los tendones y a la cabeza. A continuación, se mezclará grasa de buey, mirra y azufre, se colocará en un puchero sobre brasas y se aplicarán los vahos de tal incienso a la cabeza, que estará tapada e inclinada. Además, se les cuidará el intestino y se extraerá sangre de la cola.

53 Para la diarrea: se extraerá sangre de las venas de la cabeza y se les dará a beber agua tibia con harina de cebada. También estriñen el vientre las cortezas de granada trituradas y administradas por vía oral.

54 Contra los cólicos del caballo: se lava con agua caliente y se cubre con una manta; luego, se cuelan a un tiempo cinco dracmas de mirra, seis cótilas de viño añejo y tres cótilas de aceite, y se distribuirá en dosis iguales durante tres días. También se curan las tripas a base de agua del
2 mar y bayas de mirto cocidas al mismo tiempo en agua caliente. En caso de que persista, se mezclarán hojas de germandrina y abrótano, o bien almendras amargas con vino tinto avinagrado, o se les dará corteza de granada con agua.

55 Las convulsiones se tratan del siguiente modo: la afección que radica en los pulmones se ataja administrando inmediatamente un jarabe de vinagre caliente muy agrio, o bien con orina humana.

Cuando empiezan a toser se curan como sigue: se mez- 56
clará harina de cebada, de yero o de habas y se les dará a beber. Pero si estuvieran invadidos de tos, se administrará por las fauces dos onzas de miel o de pez líquida.

Tratamiento de los tumores: todo tumor desaparecerá 57
si se hace una cura con sal, aceite y hojas de germandrina quemadas y mezcladas con vino, en forma de cataplasma.

En caso de que tragaran una sanguijuela: estando ten- 58
dido boca arriba viértase aceite caliente por un embudo.

Antídoto de la mordedura del escorpión y otras análo- 59
gas: se pone una cataplasma en la zona afectada con excremento de cerdo. El cucúbalo triturado, titímalo, beleño, linaza, alumbre tostado, afronito, o sal gema: el emplasto de cualquiera de estos productos será eficaz.

Contra la dificultad de orinar: se pone la piel de una 60
cebolla mondada alrededor de las partes naturales. Hay otros que machacan semillas de apio con dos cótilas de vino, o les dan cebolla con vino, o estiércol de paloma, o bien hojas de germandrina, o una pizca de nitro machacado con una cabeza de ajo en vino tinto, o excremento de cerdo por medio de un cuerno.

Si orinan sangre: se hace un preparado de habas lim- 61
pias, cocidas con grasa de ciervo en un poquito de vino y se dará por las fauces durante tres días, o bien se les ponen mezclados diez onzas de leche de cabra, almidón, tres huevos, y tres ciatos de aceite.

62 Para prevenir que las yeguas rechacen al semental: se machacará nitro y excremento de aves pequeñas con resina de terebinto y se les untarán los genitales, o también con cebolla albarrana. Una vez cubierta, se mantendrá en continencia durante veinte días y luego se hará una prueba: si rechazara al macho, se sabe que está preñada.

63 Si las crías de los caballos tienen las uñas excesivamente blandas, se mezclará unto rancio de cerdo y de chivo, azufre sólido y ajo, y se untarán las uñas y las yemas.

64 Las paridas deben abstenerse del acoplamiento ya que el calostro produce enfermedades, igual que a las personas.
2 Además, las uñas se endurecen del modo siguiente: se
quema ladrillo, se rocía por encima con vinagre y se les
pone bajo las uñas, amén de lavarlas con agua fría cuando
3 vienen de andar.
A los caballos les sienta bien nadar en el mar y en el
4 río. Sus crines crecen untándolas a menudo con aceite y
vino.

65 Para la diarrea de cualquier animal o jumento: se escribe en una hoja el siguiente título † *honore per nasci* † y se ata en el extremo de la cola junto al orificio anal.

LIBRO XV

POEMA DE LOS INJERTOS

Tienes aquí la respuesta al crédito que me otorgaste: en concepto de los intereses del plazo, te he adjuntado esta obra sobre el arte de injertar [1].

Los volúmenes sobre el cultivo del campo fueron escritos más tarde de lo que tú habías indicado, y fue causante de ello la mano del copista, excesivamente lenta. Pero yo nunca tomo a mal este retraso; como sé a dónde propenden muchas veces las artimañas de los esclavos, prefiero esperar por su trabajo antes que temerlo.

Yo no sé si esto es habitual para los amos, pero a mí 2
rara vez me tocó encontrar equilibrio en el talante de los esclavos. Por eso, muy a menudo, esta condición natural suya estropea lo bueno —si es que tienen algo de ello— y trastoca los aspectos nobles en sus contrarios. La prisa hace salir mal las cosas; la calma tiene un aire de apacibilidad y dista tanto de la rapidez como dista de una fechoría.

[1] Paladio inicia el prefacio con una metáfora jurídica (de ahí el empleo de términos como *fiducia, testimonium, usura),* como Columela al comienzo de su libro X en verso: éste, llevado quizás por su admiración a Catón, en recuerdo del inicio de la primera *Agricultura* en latín. En Paladio, en cambio, no hay ninguna mención, ni ninguna prueba de que hubiera leído el tratado catoniano, como tampoco el de Varrón.

Durante mucho tiempo me he retrasado por pundonor para contigo, pero en esto me comporté, por así decir, como un buen esclavo. Realmente no sé si un talento como
3 el tuyo va a rebajarse a estas minucias, pero será algo grande y conforme a su propósito si suscita el agrado de tus aficiones, y con tal que de estas pequeñeces tengas una buena impresión, yo, personalmente, no voy a tardar en valorarlas, como obras mías. No es de escasa trascendencia el haber dirigido los ojos a través del polvo para ver los ases porque no sé yo de qué modo son conocidas algunas obras menores de las figuras de mayor relieve.

Pasífilo [2], dechado de buena fe, a quien lealmente confío
lo que está velado en la intimidad de mi corazón:
este tratado de agricultura en catorce libritos,
que mi mano, al margen de ritmos, escribió,
que ni están sujetos a metros ni dimanan de la fuente de Apolo
sino que sólo son rudos en su rusticidad,
tú los ensalzas, dignificas, estimas y mis humildes escritos
honras con el solícito aprecio de tu amistad.
Por eso, ahora, someto a tu opinión este poema
más confiado en darte satisfacción.

Es propósito de nuestra musa, y no censurable,
expresar en lengua culta una labor rural:
el unir en una especie de nupcias los bosques feraces
para que en la prole confluyan los dones de los dos,
el vestir al árbol injertado con la sombra de otros afines
y mejorar por el doble ramaje la producción;
el fundir sus dulces savias mediante gratos enlaces,
y que crezcan bien con la doble aportación de sabor.
Voy a mostrar cuáles son y a quiénes dan acogida las ramas,
cuál es el árbol que se cubre con hojas de adopción.

[2] Sobre el destinatario de la obra de Paladio, Cf. Introd.

El propio rector del polo donde giran los astros brillantes,
donde la tierra está fijada, donde fluyen las olas del mar,
aunque hubiera podido hacer brotar en las ramas flores distintas
y diseñar un bosque cuajado de hojas de especie dispar
se dignó a que descollaran en esto nuestros trabajos
y consagró renovar la naturaleza por un medio artificial.
No considero baldío el servicio de nuestra Camena
ni el beneficio de una obrita corta, banal:
si una yegua veloz se ayunta ardorosa con un lento pollino
y el acto llevado a cabo deriva en estéril generación,
y el sucesor directo destruye la fecundidad de la especie
y arrastra la pérdida de la facultad de procrear
¿por qué un árbol estéril no va a fecundarse hospedando una yema
y no va a brillar con el encanto de una flor extraña a él?
Voy a empezar: en pos de lo que escribieron los viejos colonos
y de las sagradas palabras de los antiguos, proseguiré yo.

Desde un principio el ingenioso sistema adoptó formas dispares
y requirió la ejecución de una mano capaz,
pues todo árbol verde se adorna con hojas ajenas
y aprende a llevar lo que le han confiado así:
o se introducen, separando la corteza, los gérmenes nuevos,
o los troncos hendidos reciben un tallo dispar,
o se provee de ojos verdes la yema de un brote distinto
y, empapada en savia, se adhiere con su flexible ser [3].

La vid

El sarmiento de Baco de Equíon [4] fue el primero que supo acodarse
y la uva se henchió por efecto del vino exterior.

[3] Son las formas generales de injertar, ya tratadas en III 17, y VII 5, 2-4. Seguidamente tratará de las distintas especies de árboles injertables, a los que ya se había referido en la obra en prosa.

[4] Equíon, casado con Ágave, hija de Cadmo, el rey de Tebas y hermana de Sémele, madre de Baco.

Las vides uniendo las yemas enlazan sus brazos fecundos
y nutren el fruto que abrazaron al crecer;
da sombra a la planta de hojas dispares el pámpano dulce
y se curva rebosante por el espléndido dios.

El olivo

Las ramas del olivo de Palas adornan los troncos silvestres,
ennoblece los frutos agrestes la aceituna mejor;
el acebuche estéril fertiliza los ricos olivos,
y les enseña a dar los frutos que él no conoció.

El peral

El peral, blanco de origen, presta tranquilo sus níveas flores
y se une a diferentes árboles con amor,
ora arrebata a sus espinosos congéneres sus armas terribles
y enseña a los perales salvajes a deponer su armazón,
ora prolonga las manzanas redondas con puntas suaves
y dobla los brazos del fresno con un nuevo don.
Enseñando incluso a Filis [5] a dar frutos tiernos y grandes
le aplica sus púas a su dura piel,
y dota de frutos a los estériles espinos y al olmo inactivo,
y los hace amar este ignorado honor.
Sus ramas injertadas hicieron cambiar al membrillo
y produjo frutos más blandos mezclando su olor.
Libera los frutos del castaño presos de punzante envoltorio,
y cambia su carga por otro peso menor.
Desarma a los nísperos erizados de sus armas guerreras
y frena con suave corteza sus impulsos al mal.
Se cree que prenden sus brotes en los árboles libios [6]
y pueden disfrutar, fecundos, de su hermosa rojez.

---

[5] El nombre alude a la leyenda de Filis, que abandonada por su amante, uno de los hijos de Teseo, se convirtió en almendro.

[6] O sea, en el granado: *malus Punicus,* llamado poéticamente *Libycus.*

El granado

El granado que nunca se dignó admitir otros sabores
ni asociarse con ramas distintas a él
ve aumentar sus yemas por influjo de otra semilla
y se complace en teñirse de un rojo peculiar.

El manzano

El manzano injertado va creciendo con ramas enhiestas
y transforma, amigable, al peral con el que se unió;
se anima a dejar en los bosques el estado silvestre
y prefiere gozar de un fruto de clase mejor.
Alisa el ciruelo espinoso y su tronco erizado de puntas
y los recubre de hermosas copas al crecer.
Enseña al serbal pequeño a henchirse de savia agradable
y a inclinar su fruto hacia las manos ansiosas de él.
Le complace cambiar su condición con el injerto de sauce
y cuajar el bosque querido de las Ninfas con su flor.
Y a los árboles del plátano, amor del tirsíforo Baco,
los hace pintar colmándolos de nueva producción.
El melocotonero se admira de su insólita sombra,
y las copas del chopo brindan una blanca aportación.
El níspero se somete a él y trocando sus vísceras secas
se distiende y colorea rebosante de níveo licor.
En vez de frutos espinosos y en vez de pinchos nacientes,
los castaños dan frutos nuevos amarillos de color.

El melocotonero

El propio melocotonero carga sus ramas de más noble simiente
y sabe asociar con el ciruelo su generación;
proyecta su tenue sombra sobre el tronco de Filis
y aprende a ser más fuerte con tal aproximación.

El membrillero

Aunque el amarillo membrillero recibe distintos frutales
él no se confía a ninguna otra hospitalidad [7]
y desprecia, soberbio, la corteza de un árbol extraño,
sabe que con ninguno puede aumentar tanta bondad.
Mas abriendo a los de su especie su acogedora morada
se conforma con mejorar su virtud natural.

El níspero

Los frutos duros de un peral de sabor despreciable
los da bien el níspero injertado con él,
y se implanta con más bríos bajo la doble armadura
y asusta, cruel, a las manos ansiosas con su vigor.

El cidro

También las ramas del cidro toleran los retoños prestados
que nutre bajo su corteza espesa el moral,
y por alimentar unos frutos que rezuman finísimo néctar
transforman las típicas puntas que arman al peral.

El ciruelo

Los ciruelos añaden a sus ramas fértiles yemas
y producen frutos lozanos en un tronco familiar.
Desarma los frutos, pero arma las ramas del tronco
del castaño el ciruelo conminado a hospedarse en él.

[7] G. A. Herrera contradecía en este punto a Paladio: «ellos (los membrillos) enxertos en otros árboles no mejoran, y aún dice Paladio (en los versos) que no prenden, mas esto es falso, rescibe en sí púa de granado y xerbales, y de todo árbol que tenga pepita... Puédese pasar por el sauce y no terná pepitas.» *(op. cit.,* pág. 171).

Con su savia verde los algarrobos se vuelven más blandos
y crían en su seno frutos de grosor.

La higuera

Invita la higuera al moral a cambiar su tono sombrío
y le otorga sus privilegios a las copas que invadió
y, además, se ufana por crecer con su espléndida savia
y goza de que sus frutos superen el tamaño normal.
Los plátanos famosos por sus hojas, ricos manjares de mesa,
cuyas copas se gozan de los honores de la vid,
la higuera, superior, injertada allí con su grasa corteza
los conserva y fertiliza logrando los senos que deseó.

El moral

Y la higuera se presta con el moral a recíprocos cambios
y sustenta en su tronco el injerto que recibe de él.
El fresno cede sus ramas a este mismo congénere ansioso
y teñido de sangre, siente, ante los nuevos frutos, temor.
A las hayas altivas y a los frutos hirsutos del verde castaño
ásperos productos por su duro caparazón
les enseña, con frutos de color pez, a tiznarse de negro,
y nutre los frutos henchidos con savia juvenil.
Se entrega a los morales el terebinto de aroma suave
y da frutos que combinan las cualidades de los dos.

El serbal

El serbal, gracias a una simiente mayor, mejora sus frutos
y resplandece doblado por su gran actividad.
Es árbol que al espino de recias ramas quita sus pinchos
y recubre con una corteza blanca su armazón;
y le gusta cruzar con su fruto los membrillos dorados
y prefiere estos dones de diferente color.

El cerezo

Se injerta el cerezo con el laurel y en el fruto logrado
un sonrojo adoptivo tiñe su tez virginal.
Fuerza al plátano umbrío y al ciruelo de tronco quebrado
a tintar sus ramas con las yemas que les da
y realza la fronda del álamo con exótico fruto
y esparce por sus blancas ramas un tenue rubor.

El almendro

El almendro cubre las ramas de aroma con flores tempranas
en la corteza hendida del ciruelo con que se injertó;
cambia al melocotón dotándole de su propia corteza
y le enseña a tener cáscara en lugar de piel.
Al algarrobo henchido, lo vuelve de mediano tamaño
y enriquece su agreste hojarasca con grato olor.
Fuerza, suprimiéndole sus pinchos, al rudo castaño
a ver, atónito, lisos los frutos de su producción.

El alfónsigo

Y, además, los alfónsigos penetran en las ramas de almendro
y alcanzan, por pequeños, un mérito mayor.

También el terebinto abraza estos frutos en su manto fraterno
y los nutre para ennoblecerse con hojas de adopción.

El castaño

Las enhiestas ramas del castaño fertilizan al sauce de río
y alimentadas por su copiosa savia cobran vigor.

El nogal

La sombra del enorme nogal le presta cobijo al madroño
y da frutos sin riesgo bajo la corteza de los dos.
Otras cuestiones que la sabia experiencia al paso del tiempo
descubra, con métodos nuevos te las enseñarán.
Baste que éstas las haya cantado un humilde poeta
al que gusta remover los lomos de la tierra de labor.
Y tú que leas mis versos compuestos entre rudas azadas,
aunque son toscos, pero de dulce y rústico sabor.

NOMBRES PROPIOS, CONSTELACIONES, VIENTOS Y GENTILICIOS —NO TÉCNICOS—

TÉRMINOS CIENTÍFICOS DESTACABLES. PLANTAS CULTIVADAS [1]

[1] En cursiva y con asteriscos los lugares donde se ofrece su cultivo, elaboración o cría, según los casos.

PLANTAS NO CULTIVADAS (MEDICINALES, APLICACIONES VARIAS)

ÁRBOLES

ANIMALES DOMÉSTICOS

MEDIDAS: EQUIVALENCIAS USUALES

Ánfora = 26,36 litros.

cado = variable entre 33 y 20 l.

ciato = 0,045 l.

codo = 44,1 cms.

congio = 3,28 l.

cónica siria = 4 sextarios romanos = 2,19 l.

cótila = hemina = 0,27 l.

dedo = 1,84 cms.

dracma (griega) = 4,36 grs.

escrúpulo = 1,13 grs.

hemina = cótila, cf. *supra.*

libra = 327 grs.

metreta (ateniense) = 39 l. aprox.

modio = 8,78 l.

onza = 27,25 grs.

palmo = 7,3 cms.

pértiga = 10 pies = 3 m. aprox.

pie = 29,4 cms.

semiciculus *(semisicilicus)* = 3,5 grs.

sextario = 0,54 l.

urna = 13,13 l.

yugada *(iugerum)* = 25 áreas [2].

---

[2] La yugada castellana es la tierra que puede arar una yunta en un día —como el *iugerum* romano—; pero, como medida agraria equivalente a unas 64 áreas, no corresponde a la dimensión de la latina.

ÍNDICE GENERAL

TRATADO DE AGRICULTURA